



## Grauer Burgunder Classic 2020

### Ausbau

Stahltank, trocken

### Analysedaten

Alk.: 13,8%; Restzucker: 5g/l; Säure: 5g/l

### Lage

Hofsatz

### Der Wein

Der Graue Burgunder 2020 zeigt sich goldgelb mit einer leichten Schlierenbildung. Sein Duft erinnert an reife, gelbe Früchte. Außerdem erkennt man feine Walnuss-Aromen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und im Abgang präsentiert er eine dezente Würzigkeit. Die Säure ist sehr gut eingebunden.

### Speisebegleitung

Da sich der Wein körperreich präsentiert, kann er durchaus zu würzigen Fleisch- und Nudelgerichten genossen werden.

### Serviertemperatur

8-10°C im Burgunderglas

### Trinkreife

2020-2030

