



Grauer Burgunder Auslese 1999

Ausbau

Stahltank, süß

Analysedaten

Alk.: 13Vol%; Restzucker: 45g/l; Säure: 7,8g/l

Lage

Hofsatz

Der Wein

Im Glas zeigt sich der Wein goldgelb. Die Schlieren sind dick und langsam abfließend. Die Auslese duftet intensiv blumig und süß nach Honig und gelben Früchten. Am Gaumen ist sie sehr körperreich. Es ist ein ausgezeichneter Süßwein, da er ein angenehmes Fruchtsüße-Säurespiel präsentiert.

Speisebegleitung

Die Graue Burgunder Auslese passt gut zu pikanten Vorspeisen, wie zum Beispiel Gänseleber oder Blauschimmelkäse, aber natürlich auch zu Süßspeisen und Desserts.

Serviertemperatur

8-10°C im Süßweinglas

Trinkreife

2000-2030

