



Grauer Burgunder 2023

Ausbau

Stahltank, trocken

Analysedaten

Alk.: 13,5%; **Restzucker:** 2,5g/l; **Säure:** 4,5g/l

Lage

Hofsatz

Der Wein

Der Graue Burgunder 2023 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

2023-2030

