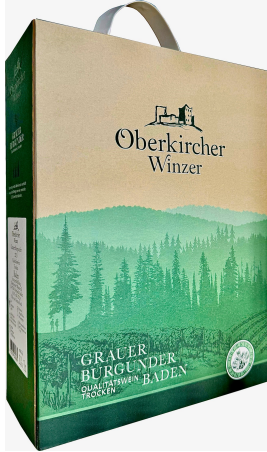




Grauer Burgunder Bag in Box Qualitätswein trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	3 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	5,6 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die 3-Liter-Bag-in-Box ist nicht nur leicht zu transportieren und zu lagern, sondern auch umweltfreundlich. Ideal auch für Camper und Wohnmobilisten. Weniger Gewicht bedeutet weniger CO₂-Emissionen beim Transport, und die Verpackung ist recycelbar. Dank der speziellen Verpackung bleibt Ihr Wein länger frisch. Die 3-Liter-Bag-in-Box-Technologie schützt den Wein vor Luft und Licht, sodass er auch nach dem Öffnen wochenlang sein volles Aroma behält. Der Grauer Burgunder Qualitätswein trocken ist ein absolutes Allround-Talent in Punkto Essensbegleiter und nicht nur deswegen als „IN-Sorte“ vielfach beliebt und geschätzt. Er zeigt sich klassisch elegant, tiefgründig und hat Stil.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Strohgelb; in der Nase prägnante Fruchtaromen nach Birne, Melone und feinen Kräutertönen; am Gaumen reife, saftige Birne, Banane und zarte Nusstöne, viel Schmelz, zurückhaltende Säure und feine Kräuterwürze; zeigt Tiefe und Komplexität im Nachhall.

Speiseempfehlung

Universeller Essensbegleiter: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär.



Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.