

HÖLZ- WEISBRÖDT



Falstaff 88 Punkte: Grauburgunder

Art.-Nr.: 281 3521

Kategorie	Artrium Weine
Rebsorten	Grauburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Pfalz
Jahrgang	2020
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Restsüße	5,9 g/l
Säuregehalt	6,0 g/l
Trinktemperatur	7-10 °C

Beschreibung

„Was ganz, ganz Wertvolles“ war Sebastians Kommentar zu diesem Wein in unserer internen Verkostung. Im Glas leuchtet er sattgelb, was auf die hohe Konzentration der Farbstoffe in der Beerenhaut zurückzuführen ist. So intensiv wie die Farbe zeigt sich dann auch das Aromenbild nach getrockneten Früchten, Pflaume und nussigen Anklängen.

Jahrgang 2019 noch in der Magnumflasche erhältlich!

Infos: 0 63 53/9 36 10 oder info@holz-weisbrodt.de

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Gebraten, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Pilze, Nüsse, Weißbrot, Brot

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

