



# EXPERTISE

## EINBLICK GRAUBURGUNDER

JAHRGANG:	2021
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
GESCHMACK:	trocken
FARBE:	Weiß
LINIE:	Einblick
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
REBSORTE:	Grauburgunder
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	13.0%
RESTZUCKER:	5.8 g/L
SÄURE:	6.8 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	2507



## BESCHREIBUNG

Der Grauburgunder verdankt seine leichte, mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekannten Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter macht.

## CHARAKTERISTIK

Dichtes Zartgelb schimmert aus dem Glase.

Vollreife Noten von Birne, Apfel und Quitte offenbart dieser Wein in klarster Weise, mit einem eleganten Abgang. Das allround Talent zu jeder Speise.

## PASST ZU

Geflügel gegrillt und gebraten, Fisch geräuchert und gebacken, Geschnetzeltes von Rind und Kalb, Fleischpasteten