



EXPERTISE

WEITBLICK GRAUBURGUNDER

JAHRGANG:	2020
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
FARBE:	Weiß
LINIE:	Weitblick
REBSORTE:	Grauburgunder
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	15.0%
RESTZUCKER:	3.3 g/L
SÄURE:	5.5 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	2787



BESCHREIBUNG

Aus Rebflächen älterer Weinberglagen mit niedrigen Erträgen erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Diese Trauben nehmen mehr Mineralität und Aromen von den Böden auf durch die tiefere Verwurzelung der Rebstöcke und durch die Ertragsreduzierung. Unser Kellermeister Michael Huber und sein Team vinifizieren mit viel Leidenschaft Weine von höchstem Niveau.

Auszeichnungen:

GOLD in der Landesweinprämierung
SILBER in der Bundesweinprämierung
1.PLATZ Badens Beste Weine

CHARAKTERISTIK

Rauchige Aromen umströmen die Nase. Im Abgang eine sehr dichte Struktur. Dieser Grauburgunder zeigt im Duft spielerische Fruchtigkeit, im Gaumen leichte Nusstöne mit ideal eingebundenen Holznuancen durch den Ausbau im Barriquefass. Ein kraftvoller, körperreicher Weißwein.

PASST ZU



kleine Braten, Bratengerichte, Lammrücken mit Kräuterkruste und zu Käsevariationen ebenso ideal.