

WEIN KONVENT DÜRRENZIMMERN



Bestell-Nr.: 9362332

Klosterhof Grauburgunder feinherb

Aromen von gelben Früchten wie Aprikose, Pfirsich und Birne prägen den Grauburgunder, geschmeidig am Gaumen mit einer angenehmen Fruchtigkeit und einem dezenten feinen Schmelz.

Speiseempfehlung: Leichte Sommerküche, Spargel, Fisch, Hühner-, Puten-, Kalbsfleisch. Z.B. geschmorte Dorade mit Salzkartoffeln und einer Honig - Dill Soße.

Jahrgang:	2022
Trinktemperatur in °C:	8 - 12
Brennwert/Energie:	304 kJ (73 kcal)
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	12,2 g/l
Säure:	5,3 g/l
Sorte:	Grauburgunder
Geschmack:	feinherb
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 00901123

enthält Sulfite