



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

WEINEXPERTISE

2022

## GRAUBURGUNDER TROCKEN

Produktnummer: 670

Fülle & Schmelz mit fruchtiger Prägung: Im Bukett präsen Aromen, die an Birne, Kiwi, Stachelbeere, reife Banane und auch nussige Komponenten erinnern; am Gaumen bisschen Karamell, Vanille, Mandeln bei sehr moderater Säure. Der klassische Speisebegleiter zu Raclette, an Grillabenden oder auch zu mediterranem Vesper- eben ein Allrounder!



<b>Artikelart:</b>	Weißwein
<b>Restsüße:</b>	5,9 g/l
<b>Rebsorten:</b>	Grauburgunder
<b>Inhalt:</b>	0,75 l
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Säure:</b>	4,1 g/l
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5% Vol.
<b>Geschmack Wein:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein (QbA)
<b>Lage:</b>	Nordheimer Heuchelberg
<b>Anlass:</b>	Grillen, Männerabend
<b>Speiseempfehlung:</b>	Ente, Fisch, Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein, Spargel, Vesper
<b>Wein-Stil:</b>	fruchtig, aromatisch, gehaltvoll
<b>Trinktemperatur:</b>	8-11°C
<b>Verschlussart:</b>	Longcap
<b>Zusatzstoffe:</b>	enthält Sulfite