Rolf Willy

WEINEXPERTISE



2025

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Produktnummer: 670

Fülle & Schmelz mit fruchtiger Prägung: Im Bukett präsente 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!

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Grauburgunder
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	6,6 g/l
Säure:	4,1 g/l
Alkoholgehalt:	13,0% Vol.
Geschmack Wein:	trocken
Wein-Stil:	easy drinking, aromatisch, gehaltvoll
Speiseempfehlung:	Ente, Fisch , Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein, Spargel, Vesper
Anlass:	Hochzeits- / Geburtstagsfeier, Sommerwein
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite