



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2017

Grauburgunder QbA trocken

Vollmundig, kräftig und gehaltvoll präsentiert sich der Grauburgunder, ist jedoch "beileibe" kein Schwergewicht - das Aromenspiel am Gaumen mit Nuancen von Birne, Mandeln und Nüssen und sein feinherbes Finish machen ihn zum absoluten Allrounder. Als klassischer Speisebegleiter kann er es mit kräftigen Gerichten oder würzigem Käse aufnehmen - mit seiner Statur und moderaten Säure gelangen Sie ebenso mühelos in den "after-work-modus".



Artikelnummer:	670
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	6,5 g/l
Säure:	4,8 g/l
Alkohol:	12,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-11 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Grillen Hochzeit
---------	---

Speiseempfehlung:	Suppe Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Käse würzig Käse mild Kalb Schwein Vesper
-------------------	---

