Goldmedaille Landesweinprämierung

2025
Grauburgunder Lagenwein trocken

Kräftig, Säurearm, Vielschichtig

Grauburgunder kann auch eine Nummer größer.

Wer denkt, Grauburgunder ist immer nur unkompliziert und fruchtig, sollte diesen hier kennenlernen. Der hat ordentlich was zu bieten: reife Birne, gelber Apfel und feine Nussaromen treffen auf dezente Röstaromen und einen Hauch Holz.
Durch den Ausbau im großen Holzfass bekommt er richtig schöne Tiefe. Der biologische Säureabbau sorgt für einen weichen, cremigen Schmelz und macht ihn wunderbar rund. Kraftvoll, vollmundig und trotzdem angenehm elegant.
Der ist kein Wein für nebenher. Der passt zu einem schönen Stück Fisch, Geflügel aus dem Ofen oder einer richtig guten vegetarischen Küche. Ein Grauburgunder, der aus einem guten Essen gerne etwas Besonderes macht.

trocken
0,75 l, 14,0 % vol.
Enthält Sulfite
Deutscher Prädikatswein
Lebensmittelkennzeichnung (via Winefo.eu / e-label.eu)

Artikelnummer: 03517
Ausbauart: Großes Holzfass, Barrique
Schwarzwaldweingut Andreas Männle
Restzucker: 5,0 g/l
Gesamtsäure: 5,5 g/l