

kaufmann

weingut

rheingau
grauburgunder **23**



—mundfüllende kräutrige würze

Boden: Löß, Lehm

Ausbau: Edelstahl

Verschluss: Drehverschluss

Genießen: sofort

Alkohol: 12,5 %

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau



Zertifiziert
seit 2017



DE-ÖKO-003
EU Agriculture
seit 2012

Ein Grauburgunder mit Haltung – charmant, aber klar in seiner Art.

In der Nase zeigen sich feine Kräuter, reife Birne und ein Hauch geröstete Nuss. Am Gaumen dicht und saftig, mit einer angenehm cremigen Textur und feiner Struktur. Die milde Säure bringt Frische und Balance ins Spiel. Ein Wein mit leiser Würze und langem Nachhall.

Passt wunderbar zu gebratenem Fisch, Geflügel oder mediterranem Gemüse. Und ja – auch solo ein schöner Begleiter für den Feierabend, wenn's etwas Anspruch hat, aber nicht aufdringlich ist.

Rheingau Grauburgunder ab Hof 12,00 Euro.