SCHLAGKAMP
TRADITION SEIT 1602

GRAUBURGUNDER trocken

Art.-Nr.: 06

Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	5,8 g/l
Säuregehalt:	4,8 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Sie lieben Pinot Griggio oder Pinot Gris – dann probieren Sie unseren Grauburgunder – unseren Trendsetter - temperamentvoll, dicht und sehr erdig geprägt. Er bringt viel Schmelz, nussige Aromen von Mandeln, etwas von Quitte, reifer Mangos und leicht buttrige Noten mit sich. Ein Wein mit langem Nachhall und festem Abgang. Der passende Wein zu Pilzgerichten und Wurzelgemüse, zu Kurzgebratenem vom Rind mit Nussbutter oder auch Wildgerichten. Ein perfekter Begleiter ebenfalls zu Carpaccio vom Eifelrind mit mariniertem Rucola, Balsamico und gehobeltem Parmesan.

Vinou® Expertise
WEIN + MUSEUM SCHLAGKAMP-DESOYE GMBH
Zeller Straße 11 • 56820 Senheim
Telefon: +4926734381 • E-Mail: info@schlagkamp-

4 260104 250091