

Kühborth und Sinn



WEINGUT

2022 Grauburgunder Classic

Farbe:

Hellgelb

Geruch:

Ein bunter Aromastrauß aus Birne, Mirabelle, Honigmelone und Bratapfel macht Lust auf den ersten Schluck. Im Hintergrund ist ein Tupfer Kastanie und Karamell riechbar.

Geschmack:

Dieser sortentypische Grauburgunder Classic präsentiert sich rund und vollmundig. Weiße Früchte wie Litschi und Birne lassen sich entdecken, ebenso gelbe Früchte wie Mirabelle und etwas Orange. Eine dezente Zitrusaromatik sorgt dafür, dass der Wein weder langweilig wirkt und nicht satt macht. Interessant wird unser schöner Grauburgunder zusätzlich durch ein Portiönchen Kräuter- und Würzaromatik aus Basilikum, Petersilie und Pastinake. Der Gaumen wird angenehm sahnig ausgekleidet und der weiche Abgang sorgt für ein tolles Geschmackserlebnis!

Speisenempfehlung:

Zu vielzähligen Fisch- und Fleischspeißen passend, z.B. Kalbsmedaillon mit Wirsching-Kartoffelpüree oder Wildsaibling mit Erbsen-Morchel-Risotto, guter Begleiter zu Nudel-Steinpilzgerichten mit Butter und Kräutern

Analysewerte:

Restzucker 5,6 g/l

Säure 6,4 g/l

Alkohol 12,5 %vol.

