

GRAUBURGUNDER TROCKEN IM BARRIQUE GEREIFT PFÄLZER SELIGKEIT

CHARAKTERISTIK

Bereits in der Nase: Vorfreude auf vollreifen Duft nach Banane, Birne und etwas Zitrus, ergänzt durch nussige Barriquearomen. Im Mund: Körperreich, elegant, perfekter Spagat zwischen Fülle und Beweglichkeit. Holzaromen gekonnt eingebunden. Älteste Grauburgunder-Reben aus kalkhaltigen Lehmböden in St. Martin. Mehrmonatige Lagerung in kleinen Eichenfässern. Perfekt zu Fisch, Huhn, Lamm und kräftigem Sonntagsbraten. Auch zu Brat-Zucchini mit Pinienkernen. Barrique-Weine sollten mit Wasser ausgespült werden, um Holznoten zu minimieren.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2021
Rebsorte	Grauburgunder
Lage	St. Martin Baron
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Linie	Pfälzer Seligkeit
Ausbau	im Barrique gereift
Geschmack	trocken
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Alkoholgehalt Vol. %	13
Restzucker g/L	6,2
Säure g/L	6,4
Allergene	enthält Sulfite
Trinktemperatur	8-12°C

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de