

2023 Grauer Burgunder, Niersteiner Gutes Domtal, QW, feinherb

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Bereits im Glas erstrahlt der Wein in einem hellen, strahlenden Gelb. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet von frischem Obst. Dominante Noten von saftigem Apfel, reifer Birne und einer zarten Spur von Pampelmuse lassen die Sinne sofort aufhorchen. Am Gaumen setzt sich diese fruchtige Komplexität fort, wo sich die Aromen harmonisch entfalten und miteinander verweben. Er vereint eine belebende, aber gut integrierte Säurestruktur mit einer angenehm leichten Restsüße, wodurch er eine wunderbare Frische und Lebendigkeit ausstrahlt.

Wussten Sie schon?

Der Graue Burgunder, auch als "Chamäleon der Weinwelt" bekannt, erzählt die Geschichte einer edlen Rebsorte, die sich perfekt an unterschiedliche Böden und Ausbaustile anpasst. Ursprünglich aus dem Burgund stammend, hat sie weltweit ihre Heimat gefunden und entwickelt je nach Region und Winzer ihren ganz eigenen Charakter. Besonders spannend ist, wie der Graue Burgunder im Laufe der Jahrhunderte von einer eher unbekannteren Traube zu einer der gefragtesten Sorten wurde – geschätzt für ihre elegante Fruchtigkeit und ihre Vielseitigkeit.

Passt zu:

Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einem perfekten Begleiter für eine Vielzahl von kulinarischen Genüssen. Besonders harmonisiert er mit leichten Fischgerichten, frischen Salaten oder auch mildem Käse. Auch zu asiatischen Speisen mit einer leichten Schärfe ist er eine exzellente Wahl.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Grauer Burgunder	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	19,7 g/l
SÄURE:	6,9 g/l	ALKOHOL:	10 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



