

Kühborth und Sinn



WEINGUT

2023 Grauburgunder Classic

Farbe:

Helles Gelb

Geruch:

Feiner Würzduft in der Nase, dazu gelbe Früchte, Orange und reifer Apfel

Geschmack:

Auf der Zunge sind zunächst gelb-orange Früchte zu spüren wie z. B. Physalis, Honigmelone oder Orange. Zu diesen saftigen Geschmackskomponenten gesellen sich blumige und würzig-nussige Nuancen, die an Lindenblütenhonig, Vogelmyrrhe und Haselnuss erinnern. Unser vielseitiger 2023er Grauburgunder Classic präsentiert sich insgesamt weich und geschmeidig, wobei ihn seine elegante Säure gleichzeitig sehr lebendig hält.

Speiseempfehlung:

Passt hervorragend zur leichten sommerlichen Küche wie z.B. frischer Ziegenkäse mit Balsamico-Essig und Rucola oder zu Meeresfrüchtesalat, harmoniert mit Schinken-Carpaccio und Melone. Dieser Grauburgunder Classic eignet sich aber auch perfekt solo als Apéritif.

Analysewerte:

Restzucker 5,6 g/l

Säure 6,7 g/l

Alkohol 12,0 % vol

