



2018er Grauer Burgunder Auerbacher Höllberg trocken

Artikelnummer	869
Weinbeschreibung	Ein sehr gehaltvoller und komplexer Grauburgunder, der einlädt zu einem kräftigen Abendessen. Die Aromen erinnern an Birne und gelbe Früchte. <i>Gelesen mit 110° Oechsle.</i>
Analysedaten	Restzucker: 7,9 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l Alkoholgehalt: 15,0 %vol.
Boden	Die Einzellage Auerbacher Höllberg ist geprägt von leichten, sandigen Böden.
Weinempfehlung	Passend zu (Wild-) Fleischgerichten, Nudelgerichten oder zu kräftigen Fischgerichten
Trinktemperatur	10 – 12 °C
Amtliche Prüfungs-Nr.	51004 021 20
Auszeichnung	

SUPERIOR ^{S**}** steht für unsere neuen, trockensten Super – Premiumweine aus maximal 45 hl/ha reduzierten Weinbergen.

SUPERIOR ^{S**}** steht für Weine mit höchsten Ansprüchen an Qualität und sind wahre Meisterwerke unserer Winzer und Kellermeister.

