BOTTWARTALER
WINZER

BELIEBT

KUPFER

GRAUBURGUNDER

Spritzig und hell strohgelb zeigt sich der trockene Grauburgunder im Glas. Beim ersten Hineinriechen kommen Noten von Birne, Rauch und Würze zum Vorschein. Schwenkt man das Glas, entfalten sich Aromen von Honigmelone, gerösteten Nüssen und getrockneten Bananen. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, mittelkräftig und startet mit viel Schmelz und Cremigkeit. Danach kommt eine angenehm frische Säure zum Tragen und der feine Gerbstoffbiss sorgt für ein animierend herbes Finish. Ein klasse Grauburgunder, der zum Essen den großen Auftritt hat.

Jahrgang	2023
Geschmack	**trocken**
Qualitätsstufe	QbA
Inhalt	0,75 L
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	6,0 g/l
Gesamtsäure	5,6 g/l
Trinktemperatur	10-12 °C
Art. Nr.	20361322
EAN	4003382005133
Allergene	enthält Sulfite
Passt zu	**Kalb** **Pasta** **Pute**

BOTTWARTALER WINZER EG
Oberstenfelder Straße 80 – 71723 Großbottwar
T (07148) 96 00 0 – **F** (07148) 96 00 50
E info@bottwartalerwinzer.de – **W** www.bottwartalerwinzer.de
Stand: 05/2025