



2020

GRAUBURGUNDER RANSCHBACHER SELIGMACHER

Helles Gelb im Glas startet er mit einem betörenden Birnen- und Quittenduft. Am Gaumen zeigt er sich cremig und schmeichelt mit Mineralität, gefolgt von einem komplexen Abgang.

GENUSS	Der Grauburgunder harmoniert zu einer Vielzahl an Speisen, wie Seefisch, Pasta, Lamm, Geflügel sowie reifem Weichkäse.
BODEN	Muschelkalkboden am Ostabhang des Pfälzer Waldes
LAGE	Ranschbacher Seligmacher
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank
GESCHMACK	trocken
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Lagenwein
REBSORTE	Grauburgunder
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	9 - 11 °C
ANALYSE	A 13,1 %vol RZ 5,8 g/l S 6,5 g/l
ARTIKEL-NR.	054



Jetzt bestellen:

