



# Weinexpertise



## 2019er Grauer Burgunder Classic

ein junger Wein mit kräftigem Burgunderaroma und langem, soliden Nachhall

Artikel:	43
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Nahe
Jahrgang:	2019
Ort/Lage:	Kreuznacher Kronenberg
Rebsorte:	Grauer Burgunder Classic
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken schmeckend
Besonderheiten:	Classic - die Antwort auf viele Fragen
Speiseempfehlung:	Grauer Burgunder Classic ist ein erfrischender Begleiter zur leichten Küche - von Spargel über Geflügel bis zu Salatvariationen
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,5 %Vol.
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	6 g/l
Weinnr.:	1912
AP-Nr.:	2220

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.