

SPOHR

Grauer Burgunder – QbA

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Rheinhessen
REBSORTE	Grauburgunder
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER Der Grauburgunder zeigt sich mit leicht, goldgelbem Schimmer und zeichnet sich durch Aromen von Mango, Quitten und Mandeln aus. Mit dezenter Säure, viel Schmelz, dabei kräftig und gehaltvoll.

EMPFEHLUNG Zu nussigem Schinken, frischem grünen Spargel an Trüffelbutter, Ruccolasalat mit gebackenem Schafskäse und zu deftiger Hausmannskost.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Liebe zum Wein, Weinerfahrung, ein hoher Qualitätsanspruch und die Phantasie zu markant bestechender Optik stehen für die Philosophie Spohrs:

- Außergewöhnliches zu kreieren war und ist tägliche Herausforderung!
- Ausgefallene Inhalte verbinden sich mit ausgefallenem Ambiente!
- Vorhandene Rebsorten und deren erstklassische Vinifizierung paaren sich mit der Faszination des Besonderen.



ANALYSE Säure 7,4 g/l Restzucker 6,7 g/l

Alkohol 12,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4250091624203