

## SPOHR

Grauer Burgunder – QbA

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland
<b>REGION / LAGE</b>	Rheinhessen
<b>REBSORTE</b>	Grauburgunder
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**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.



<b>ANALYSE</b>	Säure	4,4 g/l	Restzucker	3,3 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------

Alkohol	13 % vol
---------	----------



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

<b>Inhalt / Fl. je Karton</b>	0,75 L	6
<b>EAN FI.</b>	4250091624203	