



2018er Grauer Burgunder Auerbacher Höllberg trocken

Artikelnummer 869

Weinbeschreibung Ein sehr gehaltvoller und komplexer Grauburgunder, der einlädt zu einem kräftigen Abendessen. Die Aromen erinnern an Birne und gelbe Früchte.

Gelesen mit 110° Oechsle.

Analysedaten
Restzucker: 7,9 g/l
Gesamtsäure: 5,4 g/l
Alkoholgehalt: 15,0 %vol.

Boden Die Einzellage Auerbacher Höllberg ist geprägt von leichten, sandigen Böden.

Weinempfehlung Passend zu (Wild-) Fleischgerichten, Nudelgerichten oder zu kräftigen Fischgerichten

Trinktemperatur 10 – 12 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 021 20

Auszeichnung Goldene Preismünze Landesweinprämierung & AWC



SUPERIOR „S“ steht für unsere neuen, trockenen Super – Premiumweine aus maximal 45 hl/ha reduzierten Weinbergen.

SUPERIOR „S“ steht für Weine mit höchsten Ansprüchen an Qualität und sind wahre Meisterwerke unserer Winzer und Kellermeister.

