



## 2022 -VOM TONMERGEL- GRAUER BURGUNDER



Trocken ausgebaut.

Aromen: Birne, Melone

Typische Zwiebelschalenfarben. Sehr ausdruckstark im Duft.

Schlank und geradlinig im Mund,

zartfruchtig. Sehr feine Säure: Vegetabile Nuancen, viel Substanz.

Der ideale Begleiter zu Pasta, zur asiatischen und orientalischen Küche und zum Fisch.

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Trinktemperatur: 8-10°

KLASSIFIKATION

Genuss pur

ART.-NR.

39

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

5,2 g/l

RESTSÜSSE

8,6 g/l

Info zum Weingut?

