



Grauburgunder

Art.-Nr.: 102125

Kategorie:	Wein zum Spargel Klassik-Weine
Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	2,6 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Ein vollmundiger Grauburgunder, der sich geschmeidig an den Gaumen legt und weich im Abgang ist.

Weiche Birnen- und Melonenaromen schmeicheln seiner eleganten, frischen Art.

Seine zarte Zitrusnote verleiht dem Wein zusätzliche Lebendigkeit, ohne den klassischen Charakter des Grauburgunders zu überdecken. Ein zeitloser Klassiker!

Bekannt ist der Grauburgunder auch unter dem Synonym Ruländer, abgeleitet vom Kaufman Johann Seger Ruland, der die Rebe in einem Speyerer Bischofsgarten wieder entdeckte.

In Italien heißt er „Pinot Grigio“ und in Frankreich ist er unter dem Namen „Pinot Gris“ bekannt.

Er stammt botanisch von der Spätburgunderrebe ab und zeigt sich mit auffällig gefärbten Traubenbeeren die von rotgrau bis grün variieren.





Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gebrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Lamm, Kalb, Spargel

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	312 kJ/75 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g
Zucker	0,3 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)

