WEIN-
EXPERTISE

BASSERMANN GRAUER BURGUNDER "S" ORANGE QW BIO

ART-NR. 62411

CHARAKTERISTIK Im Glas erkennt man sofort, woher dieser Graue Burgunder den Beinamen "Orange" hat. Die Farbe erinnert an Blutorangensaft. In der Nase fruchtig saftig mit Blutorange, Granatapfel, etwas Rauch und dem Anklang von Ton. Am Gaumen elegant und ausgewogen mit viel Trinkfluss und festem Gerbstoff.

SPEISENEMPFEHLUNG Zu empfehlen ist dieser Wein besonders zu Barbecue, asiatischer Fisch- und Sushiküche oder auch einfach zu einem herzhaften Burger.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 12° C

REBSORTE(N) Grauburgunder

ANBAUGEBIET Pfalz (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 0.20 g/l., Gesamtsäure 4.10 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Stückfass, Beton-Cuve, Amphore und Stahl.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan GmbH - D - 67146 Deidesheim