

WEIN- EXPERTISE

GEIGER & SÖHNE ERSTE GEIGE GRAUER BURGUNDER QBA TR



ART-NR. 62351

CHARAKTERISTIK Der Wein zeigt sich in einem frischen, mittleren Graugelb, welches von hellgoldenen Reflexen durchzogen wird. Auf der Zunge findet man erstmal einen deutlichen Eindruck von Quitte, dazu Noten von Pistazie und Mandel. Dazu kommen heublumige Aromen. Schließlich entfaltet sich eine feine Note von Vanille gepaart mit einer ausgeprägten Mineralik.

SPEISENEMPFEHLUNG Passend zu Schwein, Geflügel, Kalb und gegrilltem Rind.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Grauburgunder

ANBAUGEBIET Franken (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 3.60 g/l, Gesamtsäure 6.80 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Im großen Holzfass

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

ABFÜLLER Weingut Geiger und Söhne, D-97291 Thüngersheim