WEIN-
EXPERTISE

HENSEL "HÖHENFLUG" GRAUER BURGUNDER TROCKEN QBA

ART-NR. 61471

CHARAKTERISTIK In der Nase Aromen von Toast, gerösteten Nüssen, Vanille, saftigen Birnen und Melonen. Am Gaumen fruchtig-würzig, kraftvoll und mit voluminösem Körper. Erfrischendes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Graue Burgunder lässt sich sehr gut mit Spargelcremesuppe mit gegrilltem Garnelenspieß oder Kalbscarpaccio kombinieren.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Grauburgunder

ANBAUGEBIET Pfalz (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 5.90 g/l., Gesamtsäure 5.50 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Barrique

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

ABFÜLLER Weingut Hensel - D-67098 Bad Dürkheim