

## WEIN- EXPERTISE

# HENSEL "HÖHENFLUG" GRAUER BURGUNDER TROCKEN QBA



ART-NR. 61471

ERZEUGER Hensel

**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.

**VERZEHREMPFEHLUNG** 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