Weingut Andreas Männle

Grauburgunder Gutswein Weingut Andreas Männle



Art.-Nr.:	061661
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Baden
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Grauburgunder
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	5,6 g/l
Serviertemperatur:	8-10°C
Trinkreife:	6
EAN:	4036504034179

Preise

Flasche 12,00 € brutto
Preis pro Liter: 16,00 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Männle Grauburgunder Gutswein trocken – kernig und nussig aus der Ortenau.

Im Weinort **Durbach** an der **Badischen Weinstraße**, zwischen Rheinebene und **Schwarzwald**, liegt das **Schwarzwaldweingut Andreas Männle**. Der Hof wurde 1561 erstmals urkundlich erwähnt, 1919 erwarb ihn Andreas Männle – heute führen **Thomas und Maria Männle** den Familienbetrieb in vierter Generation. Die Reben wurzeln auf steinigem **Granitboden**, der die Wärme der Sonne speichert. Ausgebaut wird der **Grauburgunder** klassisch als trockener **Gutswein**.

Aromen: Reife Ananas, saftige Birne und Apfel, dazu feine nussige Anklänge und eine dezent herbe Kräuternote. Am Gaumen kernig und zugleich weich, mit Körper, Struktur und zurückhaltender Säure.

Ein vielseitiger Begleiter zu **Fisch**, **Kalb**, **Schweinefleisch** und **Lamm**.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Carboxymethylcellulose, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Kohlendioxid, Enthält geringe Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	326kJ
Energie (kcal)	78kcal
Kohlenhydrate	1,5g
Zucker	0,5g



