Weingut Margarethenhof GbR

Grauburgunder Kernstück Weingut Margarethenhof

Art.-Nr.:	621318-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Mittelhaardt Weinstrasse
Anbauregion:	Pfalz
Ausbau:	im großen Holzfaß
Bio-Verordnung:	Deutsche Landwirtschaft
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Grauer Burgunder
Restzucker:	3,3 g/l
Säure:	4,8 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	5
EAN:	4260470210170

Preise

Flasche 9,20 € brutto

Preis pro Liter: 12,27 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Im Glas treffen sich Nuss, Kernobst, Zitrus: viel geradlinige Frucht, ein toller Schmelz und ein erinnerungswürdiger Abgang – das ist Liebe auf den ersten Schluck! Wer wird da nicht schwach - Grauburgunder passt ja eigentlich zu jeder Angelegenheit, oder?

Vergoren in Opas alten Holzfässern – früher für Rotwein genutzt, jetzt durch Aufarbeitung des Küfers mit Grauburgunder zu neuem Leben erweckt.

Ab Jahrgang 2024 mit Bio Zertifizierung DE-ÖKO 022

Zutaten

Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Stabilisator: Metaweinsäure, Sulfite, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	308kJ
Energie (kcal)	74kcal
Kohlenhydrate	1,3g
Zucker	0,33g