

2025er Grauer Burgunder trocken - Bio



Trendrebsorte mit einem geringen Säureanteil, was ihn sehr weich macht.

Frische & Frucht im Mund und ein langer Nachhall zeichnen diesen Burgunder aus.

Auch bei uns verzeichnet dieser Wein einen hohen Stellenwert und eignet sich zu vielen Gerichten.

Ausbaustil: kurze Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Vollhefe, anschließende Filtration und Abfüllung.

Zutaten: Bio-Trauben, Bio-Saccharose
Konservierungsstoffe: **Sulfite**
Stabilisator: Metaweinsäure, Kohlendioxid
unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Nährwertangabe je 100ml:
Brennwert 300kJ / 72kcal
Kohlenhydrate 1,4g
davon Zucker <0,5g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Grauer Burgunder
Jahrgang	2025
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	5,6 g/l
Restzucker	3,8 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	12,0 % vol.