

## 2024er Flonheimer Grauer Burgunder Reservé trocken - Bio



Dieser Grauburgunder zeigt sich in einem satten Goldgelb und präsentiert sofort seine neue Stärke: **kraftvoll, dicht und mit spürbarer Barrique?Präsenz**. 1,5 Jahre im Holzfass haben ihm Struktur, Tiefe und eine warme, würzige Aromatik verliehen.

Am Gaumen verbindet sich **reifer Schmelz** mit deutlichen **Röst- und Vanillenoten**, ohne die Sortentypizität zu überdecken. Die intensive Fassreife sorgt für ein **voluminöses Mundgefühl**, viel Druck und einen **langen, warmen Nachhall**.

**Perfekt zu kräftigen Gerichten:** ideal zu geschmortem Fleisch, würzigem Geflügel, Pilzgerichten oder gereiftem Käse. Ein Wein, der auch aromenstarke Küche souverän begleitet.

Ein Grauburgunder für Liebhaber ausdrucksstarker Weine ?  
**vielschichtig, reif und beeindruckend nachhaltig**.

[Zu den Nährwertangaben](https://winestro.info/?s=o47aptkl)

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Qualitätsstufe     | Ortsweine        |
| Art                | Weißwein         |
| Rebsorte           | Grauer Burgunder |
| Jahrgang           | 2024             |
| Inhalt             | 0,75 l           |
| Geschmacksrichtung | trocken          |
| Säure              | 5,6 g/l          |
| Restzucker         | 3,3 g/l          |
| enthält Sulfite    | ja               |
| Alkoholgehalt      | 13,0 % vol.      |