

Weinexpertise



Grauburgunder trocken Schloss Monrepos

Wein-Nr:	1000+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	12,5%
Säure:	6,9 g/l
Zucker:	6,8 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen:	Nüsse, Mandel und Kräuter, sanfter Schmelz
Passt zu:	Antipasti, Salate, Fisch- und Spargelgerichte, fruchtige Desserts
Trinktemp.:	8-10°C
Sorte:	Grauburgunder
Ausbau:	Edelstahltank

Er begeistert mit sanftem Schmelz, einer angenehmen Saftigkeit und einem kräftigen Rückgrat. Wir sind überzeugt, dass alle Grauburgunder-Fans ins Schwärmen geraten.