

51010320 | 2020

SCHLOSSBERG GRAUBURGUNDER GG

Franz Keller

Deutschland
Baden

100% Grauburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Steillage Schlossberg weist kalkhaltiges Vulkangestein auf. Dabei wurden die Reben per Selection Massale kultiviert, um die Genetikvielfalt im Weinberg zu erhalten. Der zwölfmonatige Ausbau im großen Holz und die anschließende Reife für 6 Monate auf der Vollhefe verleihen dem Wein seinen Charakter und zarten Schmelz. Aromen von reifen Zitrusfrüchten paaren sich mit herbalen, grünen Noten und Nüssen. Im Abgang zeigt sich dieser Grauburgunder salzig, mineralisch, frisch und lang anhaltend.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4011310001485

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	0.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Franz Keller 79235 Vogtsburg-Obergergen