

STOLLENBERG GRAUER BURGUNDER**GG****Andreas Laible****Deutschland**
Baden**Grauburgunder****ARTIKELBESCHREIBUNG**

In der Nase ein Hauch mehr kernig als der Bühl, etwas rauchig, tieferer Kern, etwas heller Tabak, Nuance von Karamell mit feiner Holzsüße, feine Frucht, etwas Nuss, ein Hauch staubig, gelb-grüne Frucht, etwas Bananenblatt, Hauch helle Ananas, Melisse, sehr schön homogen-leicht verwoben, Mangoschale. Am Gaumen zunächst seidig, schmelzig, dann sich straight ausdehnende Säurestruktur, kräftiger. Dahinter Würze, zitrische Noten, schließlich ein Hauch wilde Aprikose mit einer Nuance von Karamellsüße. Mittlerer Körper mit feiner Kraft und Zug. Im Nachhall ein finessereiches Zusammenspiel von feiner Cremigkeit, Zitruswürze, ein Hauch Schärfe und feinem Gripp. Insgesamt: Schmelz, Kraft, Viskosität, Würze, Finesse. (D. Stubbe 14. November 2018)

**Serviertemperatur**

9.0 °C bis 13.0 °C

HERKUNFT

VDP Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS®

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
4270000294419
4270000294419**ANALYSE**

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite**Inverkehrbringer** Andreas Laible
77770 Durbach