

Weingut Jesuitenhof

Dirmsteiner Grauer Burgunder DQ



Anbaugebiet: Deutschland - Pfalz

Jahrgang: **2020**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13 % vol.

Verschluss: Schraube

Säure: 6,4 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 4,3 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Grauer Burgunder

Beurteilung:

Reifer Apfel und nussige Aromen präsentieren sich im Duft dieses Grauburgunders. Im Geschmack hat er eine klare Frucht mit mineralischem Abgang. Ein idealer Essensbegleiter zu hellen Soßen und Fisch.

Weinerzeuger:

Boden: in diesen Teilen des Mandelpfads ist der Boden sehr tiefgründig mit einer mächtigen bis zu 8 m dicken Lössauflage

Der Jesuitenhof grauer Burgunder ist ein sehr fruchtiger, frischer Burgunder, der durch seine lebendige Säure sehr animierend wirkt. Aromen von Zitrus und Pfirsich prägen das Geruchs- und Geschmacksbild dieses Weines.



Art.-Nr.: 09703-20

