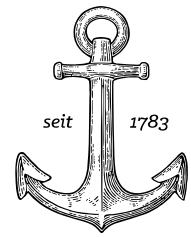


SEE BRICH



Nr.: H051



GRAUBURGUNDER

feinherb

LAGE: Nierstein, Rheinhessen
JAHRGANG: 2022
REBSORTE: Grauburgunder
GÜTEKLASSE: Qualitätswein
GESCHMACK: feinherb

MENGE: 0,75 l
ZUCKER: 14,6 g/l
SÄURE: 6,1 g/l
ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol
TRINKTEMP.: 10-12°C

BODENART:

Kalkstein – Die Kalksteine, aus denen sich dieser Boden entwickelte, sind Reste eines Kalkalgenriffs, das vor 23 Millionen Jahre in einem tropischen Meer, das Rheinhessen bedeckte, entstand. Die Eigenschaft dieses Bodens werden von hohem Kalk- und Steingehalt geprägt.

WEINBESCHREIBUNG:

In der Nase spritzig nach grünen Äpfeln und Marillen, am Gaumen frisch mit zartem Schmelz und milder Säure. Der kleine Bruder zu unserem Grauburgunder trocken.

ESSENSEMPFEHLUNG:

Er harmoniert hervorragend mit Pasta, Fischgerichten, Wildgeflügel und Käse

FAMILIE.VERANKERT IN NIERSTEIN.

Seebrich GbR, Schmiedgasse 3-5, D 55283 Nierstein, Rheinhessen, seebrich.de

