

In der Pfalz ganz oben



## Wein Pass

# Grauer Burgunder trocken – Edition N –



Anbaugebiet: \_\_\_\_\_ Jahrgang:

Pfalz

**2012**

Geschmack:

Trocken

Güteklasse:

Qualitätswein

Herkunft:

Von Burgund gelangte er in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Die französische Bezeichnung Pinot geht auf das französische "Pin" (Kiefer) zurück und beschreibt die an Kieferzapfen erinnernde Traubenform.

Weinbeschreibung:

Die besondere Weinqualität dieses Grauen Burgunders hat der Kellermeister ausgewählt und in die **Edition N** eingereiht.

Dieser vollmundige Grauburgunder hat eine angenehme Frische und Lebendigkeit, insbesondere Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen, auch Zitrusfrüchte erinnern.

Analyse: \_\_\_\_\_ Trinktemperatur:

Die nachfolgenden Werte ändern sich bei jeder weiteren Füllung geringfügig.

12,5 vol % Alkohol

11 °C

6,6 g/l Restzucker

6,4 g/l Gesamtsäure

Genuss:

Dieser junge, trockene Grauburgunder ist als Begleiter kräftiger Speisen gut geeignet. Er harmoniert gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm und reifem Weichkäse.