



## Retzbacher Grauburgunder trocken

Kategorie:	Weißwein - Klassiker
Jahrgang:	2018
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	4,2 g/l
Säure:	6,2 g/l
Bodenart:	Muschelkalk mit Lössboden
Rebsorte:	100% Grauburgunder

### Ausbauart:

Handlese, 100% gesundes Lesegut, schonende Traubenverarbeitung, Vergärung bei 15-18°C im Edelstahltank, langes Feinhefe- und Batonnagelager.

### Weinbeschreibung:

Unser Retzbacher Grauburgunder präsentiert sich mit einer satten Saftigkeit und Mineralität langanhaltend am Gaumen und voller Finesse!

Sein intensives Aroma erinnert an heimische Früchte, sein Säurespiel macht Lust auf mehr! Er ist ein Allrounder unter den Essensbegleitern und passt zu Fisch, Salaten und Spargel, aber auch zu hellen Fleischgerichten.

Unser Fazit lautet: nachhaltig, knackig und ein bisschen flippig! Genießen Sie ihn!