

GRAUBURGUNDER RANSCHBACHER SELIGMACHER

Helles Gelb im Glas startet er mit einem betörenden Birnen- und Quittenduft. Am Gaumen zeigt er sich cremig und schmeichelt mit Mineralität, gefolgt von einem komplexen Abgang.

GENUSS Der Grauburgunder harmoniert zu einer Vielzahl an Speisen, wie Seefisch, Pasta, Lamm, Geflügel sowie reifem Weichkäse.

BODEN Muschelkalkboden am Ostabhang des Pfälzer Waldes

LAGE Ranschbacher Seligmacher

VINIFIKATION Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank

GESCHMACK trocken

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Lagenwein

REBSORTE Grauburgunder

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 9 - 11 °C

ANALYSE A 13,1 %vol RZ 5,8 g/l S 6,5 g/l



