RINDCHEN'S WEINKONTOR

Grauburgunder Fumé

Brandt

Alkoholgehalt	13,0 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Holzfass, Barrique
Auszeichnungen	Gold - Berliner Wein Trophy 2022; 90 Punkte und 2 Sterne - falstaff Wein Guide 2022; 85 Punkte und 2,5 Sterne - Eichelmann Weinführer 2022
Boden	Lösslehm, Lössboden
Farbe	weiß
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Deutschland
Hersteller / Abfüller	Weingut Brandt, Markus Brandt Dalbergstraße 27, 67596 Dittelsheim-Heßloch
Jahrgang	2021
Passt zu	Burger & Co
Qualität	Qualitätswein
Rebsorte(n)	Grauburgunder
Region	Rheinhessen
Restzucker	3,7 g / Liter
Säure	6,8 g / Liter
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2023
optimale Trinktemperatur	8-16 °C
Produktnummer	7017501521

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20