



Grauburgunder Fumé Brandt

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	weiß
Ausbauart	Holzfass, Barrique
Boden	Lösslehm, Lössboden
Passt zu	Burger & Co
Qualität	Qualitätswein
Rebsorte	Grauburgunder
Restzucker	3,4 g / Liter
Säure	3,8 g / Liter
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2025
optimale Trinktemperatur	8-16 °C
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheinhessen
Jahrgang	2022
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Hersteller / Abfüller	Weingut Brandt, Markus Brandt Dalbergstraße 27, 67596 Dittelsheim-Heßloch
Produktnummer	7017501522

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20 · Mo-Fr 9-18 Uhr