



"Großes Holz" Grauburgunder

Gabel

Alkoholgehalt	12,0 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Holzfass
Auszeichnungen	Vier-Sterne Weingut – Eichelmann 2023
Bio	Bio
Bio-Nummer	DE-ÖKO-039
Hersteller	
Boden	Kalkstein, Kalkmergel
Farbe	weiß
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Deutschland
Hersteller / Abfüller	Gabel, Weinstraße 45, 67273 Herxheim am Berg
Jahrgang	2023
Passt zu	Truthahn gebraten/gegrillt, Huhn gebacken, Schwein gebacken
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	Grauburgunder
Region	Pfalz
Restzucker	5,7 g / Liter
Säure	6,5 g / Liter
Vegan	Vegan
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2026
optimale Trinktemperatur	6-9 °C
Produktnummer	7014400523

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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