



"Großes Holz" Grauburgunder

Gabel

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

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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