

WEINEXPERTISE

RÖMERBERG GRAUBURGUNDER



Jahrgang 2023

Rebsorte Grauburgunder

Geschmack trocken

Qualität Qualitätswein

Einzellage Badenweiler Römerberg

Bereich Markgräflerland

Anbaugebiet Baden

Bodenart Kalkmergel

Geschmacksrichtung Intensive Aromatik mit Noten von reifen

Birnen, Honigmelone, Zitrus und fischen Mandeln. Am Gaumen dicht, gehaltvoll, schmelzig und mineralisch mit gutem

Trinkfluss und großer Tiefe.

Trinkempfehlung Ein vielseitiger Speisenbegleiter z.B. von

gegrilltem Fisch, Kalb, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, reifem Weichkäse und

cremigen Pastagerichten.

Vinifikation Handlese, kurze Maischestandzeit,

schonende Pressung, Vergärung und 6 Monate Vollhefelager im großen Holzfass.

Trinktemperatur 8-10 °C

Alkohol 13,50% Vol.

 Restsüße
 3,00 g/l

 Gesamtsäure
 5,90 g/l

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr. **Artikelnummer** 983223

EANCode 4010922784212