

SCHLOSSBERG GRAUBURGUNDER GG

-  Franz Keller
-  Deutschland
Baden
-  Grauburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Steillage Schlossberg weist kalkhaltiges Vulkangestein auf. Dabei wurden die Reben per Selection Mas-sale kultiviert, um die Genetikvielfalt im Weinberg zu erhalten. Der zwölfmonatige Ausbau im großen Holz und die anschließende Reife für 6 Monate auf der Vollhefe verleihen dem Wein seinen Charakter und zarten Schmelz. Aromen von reifen Zitrusfrüchten paaren sich mit herbalen, grünen Noten und Nüssen. Im Ab-gang zeigt sich dieser Grauburgunder salzig, mineralisch, frisch und lang anhaltend.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 4011310004561
4050814051237

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben1, Konservierungsstoffe (Sul-fite).
1aus ökologischer Landwirtschaft

Energiegehalt 314 kJ / 75 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.0 g

Zuckergehalt 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Franz Keller
79235 Vogtsburg-Obergergen
DE