

GRAUBURGUNDER "HAND IN HAND" MAGNUM

 Hand in Hand

 Deutschland
Baden

 Grauburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kühle Nase mit feiner Kräuterwürze, etwas Trockengebäck, eine Spur Heu aber auch hellen Blüten und frischgetrockneter, grüner Apfelschale im Hintergrund. Klar und feinsaftig, fein athletischer Körper mit breiter Schulter und durchtrainierter Haltung, zeigt sofort Herkunft und Rasse, animierende, frischgetrocknete, grüne Apfelschalen mit etwas Mineralität und frischen Kräutern, lebendig frisch mit Zug, tolle Balance mit viel jugendlichem Charme, kein lauter Typ, komplex und tiefgründig, gutes Finale mit zart salziger Mineralität und sehr feinen frischgetrockneten Apfelschalen im Nachhall.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260336611608 4050814045311

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, Säureregulator: Weinsäure
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.4 g
Zuckergehalt	0.4 g
Ballaststoffe	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	Klump + Meyer Näkel 53507 Dernau DE

PRODUZENTEN-INFO

Er klingt fast wie aus einem Märchen. Als sich Meike Näkel und Markus Klumpp (beide stammen aus angestammten Winzerfamilien) 2003 auf der Universität in Geisenheim kennenlernten, war Ihnen bald eines klar: Sie haben nicht nur ein Händchen für Wein...! So kam es, wie es kommen musste, nach Ihrer Hochzeit gab es 2009 den ersten „Zuwachs“ in der Familie. „HAND IN HAND“ war geboren! Eine Hommage an den guten Geschmack und an die beiden Anbaugebiete aus denen Sie stammen. Meike brachte die Fässer von der Ahr und Markus die Reben aus Baden mit. Die beiden Burgunderspezialisten warfen Ihr Wissen in ein Fass, und et voilàs entstanden grenzübergreifende Grau und Spätburgunder die ihresgleichen suchen.