



STOLLENBERG GRAUER BURGUNDER GG

 **Andreas Laible**

 **Deutschland**
Baden

 **Grauburgunder**

ARTIKELBESCHREIBUNG

In der Nase ein Hauch mehr kernig als der Bühl, etwas rauchig, tieferer Kern, etwas heller Tabak, Nuance von Karamell mit feiner Holzsüße, feine Frucht, etwas Nuss, ein Hauch staubig, gelb-grüne Frucht, etwas Bananenblatt, Hauch helle Ananas, Melisse, sehr schön homogen-leicht verwoben, Mangoschale. Am Gaumen zunächst seidig, schmelzig, dann sich straight ausdehnende Säurestruktur, kräftiger. Dahinter Würze, zitrische Noten, schließlich ein Hauch wilde Aprikose mit einer Nuance von Karamellsüße. Mittlerer Körper mit feiner Kraft und Zug. Im Nachhall ein finessereiches Zusammenspiel von feiner Cremigkeit, Zitruswürze, ein Hauch Schärfe und feinem Gripp. Insgesamt: Schmelz, Kraft, Viskosität, Würze, Finesse. (D. Stubbe 14. November 2018)



Serviertemperatur

9.0 °C bis 13.0 °C

HERKUNFT

VDP Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS®

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 4270000294419
4270000294419

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite
Inverkehrbringer Andreas Laible
77770 Durbach
DE