

VULKANFELSEN GRAUBURGUNDER

-  **Königschaffhausen-Kiechlinsbergen**
-  **Deutschland**
Baden
-  **Grauburgunder**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Königschaffhausers grauer Burgunder zeigt sich frisch, mit deutlicher Frucht wie Nektarine und Apfel, gepaart mit nussigen Aromen. Er bringt schönes Volumen, Länge und Kraft zum Gaumen. Am Kaiserstuhl entstehen neben den köstlichen Spätburgundern auch rassige, feinfruchtige Weißweine, wie die schwäbischen Winzer mit diesem wunderbaren Wein beweisen.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 1.000 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4010349023000 4010349023208

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Weinsäure, Antioxidationsmittel: Kaliumbisulfit, Ascorbinsäure, Schwefeldioxid, Sulfite, Konservierungsstoffe: Ascorbinsäure, Kaliumbisulfit, Schwefeldioxid, Sulfite, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Hefe-Mannoprotein
Energiegehalt	331 kJ / 79 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.4 g
Zuckergehalt	0.3 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	Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen 79346 Endlingen- Kiechlinsbergen DE



PRODUZENTEN-INFO

Die WinzerGenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen hat schon seit vielen Jahren einen sehr beliebten Grauburgunder im Portfolio, der einfach Spaß macht, nicht im Barrique ausgebaut wurde und daher auch nicht die Welt kostet. Er präsentiert sich geradlinig und ausgewogen mit schöner, exotisch anmutender Frucht, ist nicht zu schwer, aber eben auch nicht belanglos – da kann so mancher blasse Pinot Grigio der gleichen Preisklasse einpacken. Überdies kommt der Wein vom Kaiserstuhl, einem erloschenen Vulkankegel, der zu den besten Weinlandschaften Deutschlands zählt. Das warme Klima und die vulkanischen Verwitterungsböden sind prädestiniert für den Anbau von Burgundersorten, die eine ausgeprägte Frucht, eine feine Mineralik und einen willkommen harmonischen Charakter mitbekommen.