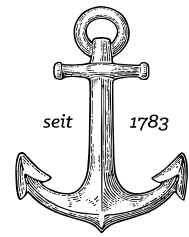


SEE BRICH



Nr.: H053



GRAUBURGUNDER *trocken*

LAGE:	<i>Nierstein, Rheinhessen</i>	MENGE:	<i>0,75 l</i>
JAHRGANG:	<i>2022</i>	ZUCKER:	<i>6,9 g/l</i>
REBSORTE:	<i>Grauburgunder</i>	SÄURE:	<i>6,4 g/l</i>
GÜTEKLASSE:	<i>Qualitätswein</i>	ALKOHOLGEHALT:	<i>12,0 %vol</i>
GESCHMACK:	<i>trocken</i>	TRINKTEMP.:	<i>10-12°C</i>

BODENART:

Kalkstein – Die Kalksteine, aus denen sich dieser Boden entwickelte, sind Reste eines Kalkalgenriffs, das vor 23 Millionen Jahre in einem tropischen Meer, das Rheinhessen bedeckte, entstand. Die Eigenschaft dieses Bodens werden von hohem Kalk- und Steingehalt geprägt.

WEINBESCHREIBUNG:

Dieser Grauburgunder macht nicht nur im Sommer Spaß. Er duftet nach reifer Birnenfrucht und zeigt sich am Gaumen mit toller Mineralik, leichter Würze, harmonischer Säure und einem fruchtbetontem Abgang. Toller Wein!

ESSENSEMPFEHLUNG:

Helles Fleisch, Fisch, Salat, Spargel.

FAMILIE.VERANKERT IN NIERSTEIN.

Seebrich GbR, Schmiedgasse 3-5, D 55283 Nierstein, Rheinhessen, seebrich.de

