



GRAUBURGUNDER „MANDELBERG“

TROCKEN

JAHRGANG 2016 KATEGORIE PRESTIGE BEZEICHNUNG MANDELBERG LAGE DUTTWEILER MANDELBERG REBSORTE GRAUBURGUNDER BODEN TIEFGRÜNDIGER LEHM-LÖSS ANBAU SEIT 2011 MIT DEM PFERD UND VIEL HANDARBEIT ANSTELLE VON TRAKTOREN UND MASCHINEN AUSBAU GESTAFFELTE, SELEKTIVE HANDLESE, 6 – 8 STUNDEN MAISCHESTANDZEIT, VERGÄRUNG IM NEUEN 500 L-HOLZFASS UND BARRIQUE AUS PFÄLZER UND AMERIKANISCHER EICHE ALKOHOL 12,7 % VOL. RESTZUCKER 3,5 G/L GESAMTSÄURE 6,2 G/L

SENSORIK ZARTE FRUCHT MIT NOTEN VON RAUCH UND GEWÜRZEN UND ETWAS CIGARRENKISTE, AUCH ORANGENABRIEB: DAS FÄLLT AUF UND ZEIGT SCHON, WOHIN DIE REISE GEHT: FRUCHT UND HOLZ SIND SEHR GUT INEINANDER VERWOBEN, KÜHLE, KOMPAKTE UND SEHR STABILE FRUCHT MIT RAUCHIG-WÜRZIGEM FINISH: DIESER WEIN BEEINDRUCKT SCHON JETZT, WIRD SICH ABER AUCH NOCH WEITER AUSFORMEN. EINE WÜRZIG-SALZIGE JAUSE MIT BESTEM SPECK UND SCHINKEN WÄRE EINE IDEE DAZU, ODER AUCH SPAGHETTI CARBONARA.

TRINKTEMPERATUR 10° - 12° C LAGERFÄHIGKEIT 2026 ARTIKEL-NR. 421 EAN 4260153039104 FLASCHENGRÖSSE 0,75 LITER

ENTHÄLT SULFITE UND STAMMT AUS DEUTSCHLAND.

BERGDOLT-REIF & NETT GMBH & CO KG
Dudostraße 24 | D-67435 Duttweiler/Pfalz
Tel.: (0 63 27) 28 03

