



## 2015 Grauburgunder Pur! Trocken

Quinterra, Rheinhessen, Weingut Kühling-Gillot (Bio)

Exklusiv-Selektion von Falstaffs "Winzerin des Jahres"

**Nota di degustazione:**

Mittelkräftiges Gelb, attraktive, würzig-florale Nase mit nussigen Aromen und Gelben Früchten. Im Mund mit viel Schmelz und Fruchtdruck, zeigt schöne Süffigkeit und Substanz. Ein angenehm trocken ausgebauter Grauburgunder mit typischen Aromen gelber Früchte, Honigmelonen und frisch gemahlene Nüssen. Ein universeller Begleiter zu fast allen Speisen oder solo genossen ein großer Genuß.

**Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Romano d'Assia
<b>Produttore:</b>	Kühling-Gillot
<b>Valutazioni:</b>	Score 17,5/20
<b>Vinificazione:</b>	in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grauburgunder
<b>Numero di articolo:</b>	0822715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grauburgunder Pur! Trocken**

Quinterra

Rheinhessen

Weingut Kühling-Gillot (Bio)

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 17,5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grauburgunder
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren