

WEIN-EXPERTISE 81586

MARGARETHENHOF

Grauburgunder QbA. trocken

JAHRGANG	2020
ANBAULAND	Deutschland / Mosel
REBSORTEN	100 % Grauburgunder
GESCHMACK	Trocken
CHARAKTER	Zarte Aromen von Waldkräutern, am Gaumen Honigmelone, Mango, Zitruschale und frische Steinfrüchte, elegant und mit ausdruckstarker Würze.
EMPFEHLUNG	Unser Sommelier empfiehlt ihn zu leichten Geflügelgerichten, Muscheln, Hummer, Heilbutt und cremigem Risotto.
SERVIERTEMP.	8 - 10°C
INFO	Jürgen und Dorothee Weber bauten das Familien-Weingut in Ayl an der Saar auf. Nach seinem Weinbau- und Oenologiestudium bringt sich jetzt auch Sohn Nicolas Weber mit innovativen Ideen im Betrieb ein. Die Schieferböden der Saarseithänge liefern mineralische, säurebetonte Weine. An der südlichen Mosel wird dieser Grauburgunder auf Muschelkalkboden angebaut. Teilweise wurde er spontan im alten Holz vergoren und stand teilweise bis zu 24 Stunden auf der Maische.



ANALYSE



Säure 6,1 g/l. Restzucker 6,2 g/l.

>> Zur Website der Firmengruppe
[Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol 13,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4028812100073