

Grauburgunder QbA - trocken *Privatkellerei St. Antonius / Nahe*

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ist der Familienbetrieb eng mit dem Wein verbunden. Um 1900 wurde eine Weinkommission gegründet, im Jahr 1950 begann man mit den ersten Füllungen von Apfelwein und Weissweinen der Nahe. Heute werden nur ausgesuchte Weine höchster Qualität mit reinsortigem Charakter abgefüllt.

Aufgrund der großen Anzahl an prämierten Weinen in den letzten Jahren darf sich die Kellerei „Haus der prämierten Weine“ nennen.

Anbaugebiet:	Nahe
Boden:	Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm
Rebsorte:	Grauburgunder
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	7,9 g/l
Säure:	6,6 ‰
Serviertemperatur:	10 – 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 011 948 127 502



Art. 16025

Charakteristik: In der Nase vielversprechend und erinnert an gelbe Früchte, Quitten, reife Äpfel und weiße Blüten. Am Gaumen spiegeln sich die Eindrücke sehr intensiv und nachhaltig wieder. Dieser Wein ist lebendig, frisch und doch cremig, weich und harmonisch.

Passend zu: Kalbschnitzel, Cesar´s Salad, Hähnchen