



GRAU- BURGUNDER CLASSIC

FARBE: intensives Goldgelb

AROMA: erinnert an gelbe Sommerfrüchte

GESCHMACK: kräftig, gehaltvoll und etwas säurebetont

SPEISENEMPFEHLUNG: Grauburgunder passt zur vegetarischen Küche, kräftigem Fisch, Pasta und Käse, kann aber durchaus auch einen Rotwein im Menü ersetzen. Ausprobieren lohnt sich!

CLASSIC HAT KLASSE UND SCHMECKT KLASSE

Seit dem Jahr 2000 steht der Wein Classic für überdurchschnittliche Qualitätsweine, die harmonisch trocken schmecken und sich zu vielen Speisen kombinieren lassen. Auf Classic Wein ist Verlass, denn der Restzuckergehalt beträgt nie mehr als 15 Gramm. Auch die Grauburgunder Traube ist ein echter Klassiker unter den Rebsorten. Aber lassen Sie sich bei einem Weinbergsspaziergang nicht täuschen! Die Grauburgundertraube hat leicht rote Schalen und kann schnell mit dem blauen Spätburgunder verwechselt werden.

