

Weinexpertise

2024 Grauer Burgunder feinherb

Deutscher Qualitätswein

11,5% vol, RZ 15,2 g/l, S 5,6 g/l

Aromen von weißen Blüten, Melone, Papaya, saftig.

Perfekt zu exotischen Speisen oder als Aperitif.

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert 308 kJ (74 kcal)

Kohlenhydrate 2,4 g

davon Zucker 1,5 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und

Salz.

Zutaten: Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: Sulfite, Stabilisator: E

466

Weinnr.: 2452

Gebinde: 0.75 Ltr.

Jahrgang: 2024

Qualitätsklassifizierung: Gutswein

Qualitätsstufe: QbA

Geschmacksrichtung: feinherb

Allergene: Sulfite



^{*}Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.