

GRAUBURGUNDER

Steiermark



Ernte 2022

Qualitätswein S 561/23

Alkohol: 13,0 %vol.

750 ml

halbrocken

Restzucker 8,8 g/l

Säure 6,2 g/l

Drehverschluss

Trinkreife: 2023 - 2026

Trinktemperatur: 10 - 13°C

Speiseempfehlung:

Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wild, Geflügel sowie reifem Weichkäse. Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.

Kostnotiz:

Sehr hohe Qualität und Reifepotenzial, Duft exotisch mit etwas Honigmelone, breitet sich rasch im Ganzen Mund aus
sehr füllend und einnehmend, wenig Säure -
„rar und perfekt“



WEINGUT STROHMEIER-TROBI ■ OBERFAHRENBACH 41 ■ 8452 GROßKLEIN
☎ 0043 664 51 15 600 oder 0043 3454 374
info@strohmeier-trobi.at ■ www.strohmeier-trobi.at
SÜDSTEIERMARK ■ AUSTRIA