

# GRAUBURGUNDER

Steiermark



Ernte 2023

Qualitätswein S 440/24

Alkohol: 13,2 %vol.

750 ml

trocken

Restzucker 5,0 g/l

Säure 6,1 g/l

Drehverschluss

Trinkreife: 2024 - 2027

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