



2016  
**GRAUBURGUNDER 2PUNKTO**  
Trocken



REBSORTE	Grauburgunder
GESCHMACK	Trocken
JAHRGANG	2016
ALKOHOLGEHALT	13,5% VOL.
ALLERGENE	Enthält Sulfite
RESTZUCKER	0,7 g/l
SÄURE	5,1 g/l
VERSCHLUSS	Kork
INHALT	0,75 L
KLASSIFIKATION	UNIKAT

Die Spitze unseres Sortiments steht für kompromisslose „Qualität“ in weiss und rot. Nur die besten handselektierten Trauben ergeben einzigartige Weine für einzigartige Momente. Der gezielte Einsatz des Holzfasses macht aus hervorragenden Weinen erst Unikate.

WEINBESCHREIBUNG

Der Grauburgunder ist eine Selektion aus der „normalen“ Grauburgunder Spätlese und wurde im 225 l Barriquefass vergoren. Anschließend reifte er für 6 Monate in diesem und wird im Juni abgefüllt. Gerade die weißen Barriqueweine benötigen nach der Trennung vom Holz noch mindestens 2-3 Monate Zeit, um sich zu „rehabilitieren“. Hier lässt sich ein schönes Aprikosen- und Birnenaroma, sowie eine leichte Note von Vanille und Citrus erkennen. Gute Balance, saftig mit einer schönen Länge.

WEINBEWERTUNGEN

> Vinum Weinguide 2018: 87 Punkte



← WEINKLASSIFIKATION  
— Unikater —

**WEIN- UND SEKTGUT BRAUN**

HAUPTSTRASSE 51 > 67149 MECKENHEIM PFALZ

TEL +49 6326. 8596 · FAX +49 6326. 5212 · BWS@BRAUN-WEIN-SEKT.DE

WWW.BRAUN-WEIN-SEKT.DE