



## Grauburgunder

Art.-Nr.: 102523

<b>Kategorie:</b>	Wein zum Spargel
<b>Rebsorten:</b>	Grauburgunder, Pinot Grigio, Grauer Burgunder, Pinot Gris
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Anbauregion:</b>	Pfalz
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	QW besonderer Reife und Leseart, Prädikatswein Spätlese
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 % Vol.
<b>Restsüße:</b>	1,9 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,7 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	10 °C

### Beschreibung:

Ein zartschmelzender Grauburgunder der sich geschmeidig an den Gaumen legt und sehr weich im Abgang ist.

Bekannt ist der Grauburgunder auch unter dem Synonym Ruländer, abgeleitet vom Kaufman Johann Seger Ruland der die Rebe in einem Speyerer Bischofsgarten wieder entdeckte.

In Italien heißt er Pinot grigio und in Frankreich ist er unter dem Namen Pinot Gris bekannt.

Er stammt von der Spätburgunderrebe ab und zeigt sich mit auffällig unterschiedlich gefärbten Traubenbeeren die von rotgrau bis grün variieren.





**Speiseempfehlung:**

Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Lamm, Kalb, Spargel

**Passt gut zu:**

Grillabend, Männerabend, Date, Sommerabend, Feierabend

