



## Grauer Burgunder Spohr

|                                 |                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Alkoholgehalt</b>            | 13,0 % vol                                            |
| <b>Allergene</b>                | enthält Sulfite                                       |
| <b>Ausbauart</b>                | Edelstahltank                                         |
| <b>Boden</b>                    | sandiger Lehmboden                                    |
| <b>Farbe</b>                    | weiß                                                  |
| <b>Geschmack</b>                | trocken                                               |
| <b>Herkunftsland</b>            | Deutschland                                           |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>    | Heinz Spohr GmbH, Welschgasse 3, 67550 Worms-Abenheim |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2023                                                  |
| <b>Passt zu</b>                 | vegetarisch, Lachs, Waller, Karpfen, Hühnerinnereien  |
| <b>Qualität</b>                 | QBA                                                   |
| <b>Rebsorte(n)</b>              | 100% Grauburgunder                                    |
| <b>Region</b>                   | Rheinhessen                                           |
| <b>Restzucker</b>               | 7,5 g / Liter                                         |
| <b>Säure</b>                    | 6,9 g / Liter                                         |
| <b>Verschlussart</b>            | Schraubverschluss                                     |
| <b>Weintyp</b>                  | Weißwein                                              |
| <b>genießen bis</b>             | 1-3 Jahre                                             |
| <b>optimale Trinktemperatur</b> | 9-11°C                                                |
| <b>Produktnummer</b>            | 7026250423                                            |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0