



JÜLG

EXPERTISE

## GRAUBURGUNDER

Der Gutswein – der gehobene Einstieg für einen gehaltvollen, frischen Genuss von ausschließlich gebietstypischen Rebsorten rundum Schweigen-Rechtenbach und dem elsässischen Wissembourg.

In der Nase besticht der Grauburgunder durch feine Nussaromen und dem fruchtigen Duft nach Birne, Mirabelle und Orangenschalen. Es folgt eine klare, frische Struktur am Gaumen, dicht mit einer unglaublich mineralischen Länge. Ein Grauburgunder, der mit einem finessreichen Frucht-Säure-Spiel überrascht und begeistert.

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>REBSORTE</b>	Grauburgunder
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>KLASSIFIKATION</b>	Gutswein
<b>HERKUNFT</b>	50% Deutschland 50% Frankreich
<b>AUSBAU</b>	Edelstahl
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Leichte Fischgerichte; kräutrige Salate; leicht scharfe, asiatische Gerichte.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8 - 10 °C
<b>ANALYSE</b>	Alk./Vol.: 13,0 % Säure: 5,7 g/L Zucker: 5,3 g/L



Weingut Jülg, Hauptstraße 1, D-76889 Schweigen-Rechtenbach  
Tel. +49 6342-919090, Fax +49 6342-919091  
info@weingut-juelg.de, www.weingut-juelg.de

