

2020

Evolution 1.20

Grauburgunder trocken



Bio-Weingut Forsthof



Restzucker: 3,0 g/l
Säure: 5,3 g/l
Alkohol: 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8-11 °C

Weinbeschreibung:

Evolution = Entwicklung -der drei Generationen -des Weingutes und der Weine. Spontan vergoren im Holzfass mit anschließendem Feinhefelager bis zur Füllung. Feine Aromen von Birne, reifer Maracuja und Aprikose. Im Abgang cremig mit leichten Vanillenoten.

Speiseempfehlung:

Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Kalbsbraten oder zu Asiatischen Gerichten.

