



## Grauburgunder 2016

### „Bombacher Sommerhalde“ - trocken -

Der Grauburgunder aus dem Jahr 2016 ist ein kräftiger - sehr dichter Vertreter. Er zeigt jetzt nach etwas Reifezeit das volle Potential des Jahrgangs 2016.

**Duft:** Anfänglich dezent im Duft - mit der Zeit entweicht dem Glas ein feiner Duft nach gelben Früchten - reife Birnenfrucht und etwas reifer Aprikose.

**Geschmack:** Reife intensive, sehr dichte Fruchtaromen und seine erdig-mineralisches, leicht nussiges Erscheinungsbild ergeben im Gaumen ein volles und kräftiges Geschmackserlebnis. Gut balanciert zwischen Alkohol – Säure – Geschmack, wieder ein dichter Grauburgunder mit langem Nachhall. Jahrgangstypisch für 2016 ist der dichte, kraftvolle und würzige Charakter – die Frucht steht etwas im Hintergrund.

**Analyse:** Alk.: 14,0%Vol. Säure: 5,1 g/l Rz.: 1,4 g/l

**Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin

**Trinktemperatur:** 12°C

**Trinkreife:** 2017-2022

**Speiseempfehlung:** Kalbsschnitzel ohne Panade, besser mit Schinken; Forelle Müllerin Art, Zander auf Linsengemüse. Asiatische Gerichte, die Kraft und Schärfe haben.

... *Ausdrucksstark und ein Strauß voller Aromen!*

---

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

