



## Grauburgunder 2017

### **„Bombacher Sommerhalde“ - trocken -**

Der Grauburgunder aus dem Jahr 2017 ist ein feiner - sehr eleganter Vertreter - er zeigt sich jung und frisch, mit der Zeit wird er das volle Potential des Jahrgangs 2017 zeigen. Jetzt schon gut zu trinken.

**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 Erscheinende ergeben im Gaumen ein vielschichtiges und kräftiges Geschmackserlebnis. Gut balanciert zwischen Alkohol – Säure – Geschmack, wieder ein dichter Grauburgunder mit langem Nachhall. Typisch für den 2017er ist die straffe, frische und etwas kühle Eleganz. Die grauburgundertypischen Aromen sind dezent und fein. Er ist etwas leichter und finessenreich.

**Analyse:** Alk.: 12,5%Vol. Säure: 5,6 g/l Rz.: 0,8 g/l

**Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

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

**Trinktemperatur:** 12°C

**Trinkreife:** 2018-2023

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

*Ausdrucksstark und sehr filigrane Grauburgunder- 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

