



## Grauburgunder 2018

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

Der Grauburgunder aus dem Jahr 2018 ist ein exotisch dichter Vertreter - er zeigt sich jung und frisch, mit der Zeit wird er das volle Potential des Jahrgangs 2018 zeigen. Er ist weniger verspielt und dafür dichter im Vergleich mit 2017. 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 Erscheinen ergeben im Gaumen ein vielschichtiges und kräftiges Geschmackserlebnis. Gut balanziert zwischen Alkohol – Säure – Geschmack, wieder ein dichter Grauburgunder mit langem Nachhall. Jahrgangstypisch für 2018 und spannend ist die würzige, rassige etwas wilde Art, die mit der Zeit zu kraftvoller Harmonie wird.

**Analyse:** Alk.: 13,5%Vol. Säure: 5,4 g/l Rz.: 2,1 g/l

**Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

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

**Trinktemperatur:** 12°C

**Trinkreife:** 2019-2024

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

*Üppig, 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

