



## Grauburgunder 2019

### **„Bombacher Sommerhalbe“ - trocken -**

Der Grauburgunder aus dem Jahr 2019 ist ein feiner - sehr weicher, eleganter Vertreter - er zeigt sich jung und frisch, mit der Zeit wird er das volle Potential des Jahrgangs 2019 zeigen. Wer es rassig und frisch mag ist er jetzt schon sehr 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. Typisch für den Jahrgang 2019 ist die weiche Art, mit reifer Birne, schöner Frisch und der seidige Schmelz.

**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:** 2020-2025

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

*Verspielt, weich und voller mundfüllender 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

