



Grauburgunder 2020

„Bombacher Sommerhalde“ - trocken -

Der Grauburgunder aus dem Jahr 2020 ist etwas kräftiger und dichter als der 2019er. Wer es eher etwas feiner, mineralischer und eleganter mag greift zum 2019er. Der 2020er ist würzig mit dichter Frucht und 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 balanciert zwischen Alkohol – Säure – Geschmack, wieder ein dichter Grauburgunder mit langem Nachhall. Typisch für den Jahrgang 2020 ist der der seidige Schmelz.

Analyse: Alk.: 13,5%Vol. Säure: 5,2 g/l Rz.: 5,0 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 12°C

Trinkreife: 2021-2026

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

