

Grauburgunder QbA - Trocken *Weingut Zilliken*

Das Weingut Zilliken liegt im alten Dorfkern des Winzerdorfes Nittel an der Obermosel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt es eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel.

„Albus“- Elbling, so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ - Riesling dazu.

Im 1918 erbauten Weingut werden neben Elbling und Riesling auch Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder angebaut.

Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden, den gleichen Böden wie in der Champagne.

Anbaugebiet:	Nittel – Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Grauburgunder
Alkohol:	13,0 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre
Restzucker:	5,8 g/l
Säure:	4,5 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 187 350 084



Art-Nr. 11414

Charakteristik: Vollaromatische und fruchtige Aromen von Birne, Trockenobst und Ananas. Rund und mit viel Schmelz im Abgang. Die Terroir betonten Aromen werden angenehm von weicher Säure unterstützt. Gelesen in Auslesequalität hat dieser Wein ein großes Entwicklungspotenzial.

Passend zu: Scampis, Hummer und Langusten