

Grauburgunder QbA - Trocken *Weingut Willems*

Das Weingut Willems ist ein Familienbetrieb in der 7. Generation mit 9 Hektar Rebfläche an der Saar. Tradition und Erfahrungen der letzten Generationen, verbunden mit moderner, innovativer Technik zeichnen diesen Betrieb und die Weine aus. Ihr Wein wird geprägt durch den blauen Tonschieferboden, entstanden im über 400 Mio. Jahre alten Erdzeitalter des Devon. Das Motto von Udo Willems und seinem Sohn Martin beim Ausbau der Weine ist: So wenig wie möglich – so viel wie nötig.

Anbaugebiet:	Obermennig – Saar/Deutschland
Rebsorte:	Grauburgunder
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	6,7 g/l
Säure:	6,1 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 086 180 690



Art.-Nr. 12257

Charakteristik:	Vollaromatische und fruchtige Aromen die an Birne, Trockenobst und Ananas erinnern. Rund und schmelzig im Abgang, Terroir betonte Aromen mit angenehm weicher Säurenote.
Passend zu:	Scampis, Hummer, Langusten