

## Grauer Burgunder

aus dem großen Holzfass, trocken

*Rinklins exclusive Spezialitäten*



**Jahrgang** 2015

**Lage** Eichstetter Herrenbuck,  
Kaiserstuhl, Baden

**Boden** Eine bis zu 40 m mächtige  
Lößschicht bedeckt die Lage  
Eichstetter Herrenbuck.

Dieser Graue Burgunder wächst auf mittleren  
bis kräftigeren Böden.

**Beschreibung** Dank einer konsequenten Ertragsreduzierung  
reiften die Trauben für diesen Wein zu einer  
besonderes hohen Qualität. Nach der Ernte  
lagerte der Wein bis zur Abfüllung im großen  
Holzfass auf der Vollhefe. Seine dezente  
Holznote gepaart mit Reifenoten machen ihn  
zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

**Angenehme Begleiter** Perfekt für alles, was die festliche Tafel  
hergibt: Kräftig gebratenes Geflügel,  
Schweinebraten, kräftige Käse

**Beste Trinktemperatur** 12°C

**Analyse** Alkohol: 13,5 Vol.%,  
Zucker: 1,4 g/l,  
Säure: 6,1 g/l

**Allergene** Enthält Sulfite, vegan

**Flasche** 0,75 Ltr.

