

Weinexpertise



2022 SCHLOSS ORTENBERG Granit Grauburgunder trocken

reife Äpfel, Ananas und frische Kräuter

2022 SCHLOSS ORTENBERG Granit Grauburgunder trocken

Ein Grauburgunder mit Ortenauer Prägung. Durch den Einfluss des Granitgesteins und der Kühle des Schwarzwaldes entwickelt der Wein Aromen von reifen Äpfeln, Ananas und frischen Kräutern. Wenn anderswo der Grauburgunder manchmal etwas mächtig gerät, so hat er bei Ortenberg immer noch eine erfrischende Säure, welche den kräftigen Körper wunderbar trägt.

Er ist der perfekte Begleiter von hellem Fleisch, Pilz- oder Pastagerichten und entfaltet bei einer Temperatur von 7-10° Celsius seinen vollen Genuss.

Die Urgesteine sind auf uraltem Gestein unter der badischen Sonne gewachsen. In diesen Weinen kommen die typischen Akzente der Ortenau und die Leidenschaft des Kellermeisters in vollendeter Harmonie zum Ausdruck.

Weingut Schloss Ortenberg
WEINKULTUR SEIT 1407

Grauburgunder

Granit – trocken

WEINHILDEBRANDT
WEINHILDEBRANDT GmbH
mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88

E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2022
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	5,7 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Weingut Schloss Ortenberg GmbH & Co KG Am St. Andreas 1 D-77799 Ortenberg
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Rebsorte	Grauburgunder
Region	Baden
Land	Deutschland