ZIMMERLE
ZIMMERLE-WEINGUT.DE

KORBER BERG
Grauburgunder

2024, Deutscher Qualitätswein
750ml, trocken

Lage
Korber Berg

Boden
Schilfsandstein auf ca. 350mNN, Süd- West Lage

Daten
13% vol; 6,7 g/l Säure, 0,4 g/l RZ

Ausbau
100% gebrauchte Holzfässer 300l, spontan vergoren

Sensorik
Auffallende Rotfärbung (Mazeration 60 Stunden) Honig, Südfrüchte und Birne, Feine kompakte Frucht, schlanke, kühle Struktur, anregende Säure und einen langen Abgang. Burgunder mit viel Finesse, Ausdruck und Lagerpotenzial!

Trinktemperatur
10°- 12°

Empfehlung
Gegrillte Garnelen, knusprige Ente mit frischem glasiertem Gemüse. Gebratene Krustentiere, Seeteufel.

BIOWEIN NACH DE-ÖKO-003
DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFT

Nährwerte und Zutaten

Durchschnittliche Nährwerte	Je 100 ml
Energie	318 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
- davon Zucker	0,0 g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesät-	
tigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Zutaten
Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure, Milchsäure, **Sulfite**.