

Milch Grauer Burgunder "Vom Kalkstein" 0,75 l

REGION

Hessen

CHARAKTERISIERUNG

Im Glas ein sattes Zitronengelb mit einem orangenen Schimmer. In der Nase Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Quitten kombiniert mit blumigen Veilchen, edlem Marzipan, gerösteten Mandeln, Nougat und feiner Sahne. Am Gaumen erfrischend und lebendig.

SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zu gegrilltem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°

[Zum Produkt](#)

Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
---------------	-------------

Säuregehalt	5,5 g/l
-------------	---------

Zusätzliche Informationen

Der Milch Grauer Burgunder vom Kalkstein reift in älteren Holzfässern von 225 Liter bis 1200 Liter. Dies verleiht ihm einen kräftigen und sanften Charakter.

Inverkehrbringer: Weingut Milch, Mühlestraße 14, 67590 Monsheim, Deutschland