

 **Ökonomierat Rebholz**

# *Grauer Burgunder trocken*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912018254**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

Rote Bete-Gnocchi mit Thymian(vegetarisch)

Omlette mit Speck und Feldsalat

Zander auf der Haut gebraten mit Wurzelgemüse und

Meerrettichsauce

# Tasting review

by Christina Hilker on 20.05.2026

## **Info zum Wein:**

Auf Lösslehm gewachsen.

## **Info zum Ausbau:**

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

## **Farbe:**

Mittleres Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

## **Nase:**

Der 2025er Grauburgunder präsentiert sich mit Aromen von Weinbergspfirsich-, Quitte, Aprikose und Orangenzeste. Mit Sauerstoff dringen Aromen von Anis, getrocknetem Ingwer und Walnussschale hervor, die sich mit etwas Reife noch deutlicher herauskristallisieren werden.

## **Gaumen:**

Am Gaumen wirkt er saftig und cremig und zugleich überaus erfrischend. Seine feinen Gewürzkomponenten im Nachhall regen an. Ein perfekter Speisenbegleiter vor allem zu herzhafter Küche.