

Grauburgunder Trocken 1 L



Druesort:	Grauburgunder
Smagsprofil:	Tør
Alkoholindhold:	11,5%
Frugtsødme:	7,0 g/L
Frugtsyre:	6,1 g/L

Vinen

Grauburgunder hører til den mere syrefattige del af Burgunder-familien. Sammenlignet med den mere fine og elegante Weißburgunder har Grauburgunder en mere opulent karakter. Klassiske, friske burgunderaromaer som æble, pære og kvæde ledsager det frugtige og bløde smagsudtryk.

En ideel ledsager til kraftige og fyldige retter.

Druen

Den hvide druesort er en mutation af Pinot Noir (Blauburgunder) og hører til den store Burgunder-familie. Fra år 1711 blev Ruländer udbredt af købmanden Johann Ruland (1683–1745) fra Speyer, som reddede sorten fra forvildede vinmarker omkring byen og bragte den tilbage i handlen.

Druerne har en farve, der spænder fra gråblå til rødbrun – ofte ses alle nuancer på én og samme klase. Vinen er duftende, ekstraktig og syrefattig og har et karakteristisk mandel-honning-bouquet.

Anbefalet serveringstemperatur: 9–11 °C