JANSON BERNHARD

# ZELLERTALER GRAUBURGUNDER

QUALITÄTSWEIN
Demeter nach DE Öko-039

| | |
|---|---|
| **Artikelnummer:** | 3123 |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Füllvolumen:** | 0,75 L |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Säure:** | 5,3 g/l |
| **Süße:** | 3,2 g/l |
| **Rebsorte:** | Grauburgunder |
| **Boden:** | Lehmiger Kalkboden |
| **Trinktemperatur:** | 8-12°C |
| **Speiseempfehlung:** | Rind,- Fischgerichte sowie Pasta |

**Weinportrait:** Jahrgang: 2022
Aus unserem 60 jährigen Weinberg, ein Teil im Holzfass langsam gereift, große Fülle, rund und geschmeidig mit klarem Zellertaler Abgang. Er lässt sich Zeit, braucht die Ruhe zum Atmen, zum Werden, öffnet sich spät um dann in einer unaufgeregten Präsenz auch große Aromen selbstverständlich zu begleiten. Burgunder pur.

**Weingut Janson Bernhard UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG**
Hauptstr. 5 • 67308 • Zellertal Harxheim
www.jansonbernhard.de • info@weingutjansonbernhard.de
Telefon: +49 (0) 6355 1781 • Fax: +49 (0) 6355 3725