

grän
BUEL



WEISSBURGUNDER

Jahrgang: 2023

Rebsorte: 100 % Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Anbaugebiet: Ritten

Höhenmeter: 800 m

Boden: Sandig-lehmiger Porphy

Farbe & Duftnote: Strahlendes, intensives Gelb im Glas. In der Nase ein fruchtiges Bukett aus reifem Apfel, saftiger Birne und Pfirsich, ergänzt von feinen Kräuternoten und floralen Anklängen.

Geschmack: Frisch und lebendig am Gaumen. Harmonische Säure, feine Würze und elegante Mineralität sorgen für ein ausgewogenes, animierendes Geschmackserlebnis.

Charakteristik: Der Weißburgunder zeigt sich feinfruchtig und zugleich würzig, mit klarer Struktur und Tiefe. Der Wein wirkt vielschichtig und zugänglich, bringt Eleganz mit und lädt mit seiner Trinkfreude zum Verweilen ein.

Weinbegleitung: Ideal zu leichten Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Frühlingsgemüse und mildem Käse. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.

WEINGUT | TENUTA GRAN BUEL

Fra. Sill - Bellermont Weg 6
39054 Ritten (BZ) – Italy

info@granbuel.it www.granbuel.it

Alkohol: 13 % vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Säuregehalt: 5,7 g/l

Serviertemperatur: 8-10 °C

Verfügbare Flaschenformate:  750 ml  1.500 ml