weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



AUSVERKAUFT

GRAUER BURGUNDER

2025

Der Wein besticht mit einer ganz klassischen Burgundernase: fruchtig und zugleich rauchig, würzig, nussig. Auch im Geschmack findet man diese Aromen wieder, ergänzt durch den feingliedrigen und eleganten Charakter, den der Lößlehm Boden verleiht. Ein passender Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und mediterraner Küche

ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTSÜSSE	0,4 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Grauer Burgunder
SIEGEL	Bio
BODEN	Lößlehm
ALLERGENE	Sulfite

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen
Telefon: +49 (0) 6345-3439
www.oekonomierat-rebholz.com • wein@oekonomierat-rebholz.de