



BARTH GRAUBURGUNDER TROCKEN

SKU: 12494



Titel	Weingut Barth Grauburgunder trocken
Erzeuger	Barth
Region	NaheNahe QbA
Rebsorte	100% Grauburgunder
Boden	Meeresablagerungen aus Sand und Kies
Weinbereitung	12 Stunden Maischestandzeit Vergärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank und gebrauchten Barriques. Danach Ausbau für 4 Monate auf der Hefe.
Beschreibung	Honig- und Aprikosenaromen im Einklang bestechen in der Nase. Nussig mit kräftigem mineralischem Schmelz am Gaumen. Die milde Säure macht den Wein sehr bekömmlich.
Lagerfähigkeit	bis zu 3 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	5,80 g/l
Gesamtalkohol	13,50 %Vol
Zucker	6,50 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Helles Fleisch mit cremigen Saucen Pilzgerichte Alltagswein zum Fernsehabend.
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C



Langtext

Traditionell und dennoch innovativ führen wir unser Weingut mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur, gemeinsam als Familienbetrieb. So begleiten wir unsere Wein noch persönlich vom Weinberg bis in die Flasche. Da für uns die Weinqualität im Weinberg entsteht, legen wir den Grundstein dafür bereits durch akribische Arbeit im Weinberg und nutzen die besonderen Gegebenheiten des Bodens. Die Bodenarten rund um Sommerloch reichen von Sanden, Kiesen und Geröll als Meeresablagerungen bis hin zu rotem Sandstein. Gepaart mit einem schonenden Weinausbau und viel Feingefühl im Keller, lassen wir jedem Wein die Zeit, die er braucht. Unsere Weine reifen, mit so wenig Eingriffen wie möglich, lange auf der Hefe. So spiegeln sie den unverwechselbaren Charakter des Anbaugebiets Nahe, mit seiner riesigen Bodenvielfalt, wider.