

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2025 Grauburgunder Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 121039

Charakteristik

Der Geruch

Der trockene Grauburgunder präsentiert sich kräftig und ausdrucksvoll mit einem intensiven Bukett.. Seine elegante Burgunderstilistik wird von einer feinen mineralischen Note sowie erdigen Nuancen getragen. Mit seiner Struktur und Tiefe eignet er sich besonders gut als Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.

Am Gaumen

Am Gaumen wirkt er angenehm weich durch seine moderate Säure, bleibt dabei jedoch schlank und lebendig

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Grauburgunder

Analytische Werte

Restzucker 0,8 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

So kräftig wie der Geschmack des Grauburgunders sollten auch die Speisen sein. Gebratenes Wildgeflügel in kräftiger Soße und auch Lamm ergeben auf dem Gaumen ein volles Geschmackserlebnis. Er passt bestens zu Rind- Schweinefleisch, Pasteten, und zu Spargelgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

