



Wein-Expertise

Anbaugebiet:	Baden, Bereich Markgräflerland	
Jahrgang:	2007	
Lage:	Britzinger Sonnhole	
Rebsorte:	Grauer Burgunder	
Qualitätsstufe:	QbA	
Geschmack:	trocken	
Erzeugerabfüllung		
Wein-Linie:	Exklusiv	
Bodenart:	Löß-Lehm-Kalkverwitterungsböden	
Weinausbau:	Trauben aus stark ertragsreduziertem Anbau, alten Rebanlagen, selektive Ernte von Hand, verlängerte Fassreife;	
Sensorik:	Farbe kräftiges Gelb, würzig-mineralische Grauburgunderart, schmelzig im Trunk; im Abgang langanhaltend;	
Empfohlene Trinktemperatur:	12°C	
Analyse:	Alkohol (vol %):	13,0
	Säure (g/l):	5,2
	Restzucker (g/l):	3,5
Verschluss:	Naturkork	
Flaschentyp:	0,75 L	
Artikel-Nummer:	55269	
Trinkempfehlung:	zu feinen Fleischgerichten, sowie zu Kurzgebratenem an schweren Saucen ebenso zu klassischen „Rotweingerichten“;	



BRITZINGER
WINZERGEHENSCHAFT

Winzergenossenschaft Britzingen
Markgräflerland eG
79379 Britzingen
Markgräflerstraße 25-29
Tel. 0 76 31/17 71-18
Fax 0 76 31/40 13
www.britzinger-wein.de
e-mail info@britzinger-wein.de