

Andreas Bender Grauburgunder Mosel QbA

Ein ausdrucksstarker Grauburgunder mit klarer Frucht und feiner Struktur. Er verbindet die typischen Eigenschaften der Rebsorte mit der kühlen Frische der Mosel.

Vinifikation

Kühle Gärung und Ausbau im Edeltank zur Erhaltung der Frische und Aromatik. Die kurze Reife im Holzfass verleiht dem Wein leichte Honig- und Vanille-Noten.

Verkostungsnotizen

Aromen von Birne, Quitte und einem Hauch von Nüssen. Am Gaumen saftig, mit frischem Finale.

Speisenbegleitung

Ideal zu Fisch, Geflügel und leichten Pasta Gerichten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	314 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	0,3 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, vegetarische Küche, helles Fleisch, Geflügel, Pasta- und Reisgerichte
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Region	Mosel
Rebsorte	Grauburgunder

Enthält Alkohol

Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**. Enthält geringe Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz.

Inverkehrbringer

WEingut Bender

Madenburgweg 8 76831 Eschbach/Pfalz Deutschland