WINZERGENOSSENSCHAFT
OBERBERGEN IM KAISERSTUHL EG

1924 – 2024 100 Jahre

OBERBERGENER Baßgeige




# GRAUER BURGUNDER

KABINETT – trocken

MAGNUM

| | |
|---|---|
| WEIN-NR.: | 3931 |
| EAN-NR.: | 4002736393100 |
| JAHRGANG: | 2025 |
| INHALT: | 1,5 Ltr. |
| REBSORTE: | Grauer Burgunder |
| QUALITÄT: | Kabinett – trocken |
| ANBAUGEBIET: | Baden / Kaiserstuhl |
| LAGE: | Baßgeige |
| BODEN: | Lößboden |
| ALKOHOL: | 12,5 % Vol. |
| RESTZUCKER: | 5,7 g/Ltr. |
| SÄUREGEHALT: | 6,0 g/Ltr. |
| MOSTGEWICHT: | 91° Öchsle |
| FARBE: | helles gelb mit goldenem Schimmer |
| CHARAKTER: | Duft von Kaiserstühler Birne, grünem Apfel und Honigmelone. Eine feine Herbe und die füllige Art mit viel Schmelz lassen den Wein lange im Gaumen halten. |
| LAGERDAUER: | 3-4 Jahre |
| SERVIERTEMPERATUR: | 9-11° C |
| EMPFEHLENSWERT: | für Partys jeder Art und zu kräftigen Gerichten |

Badbergstraße 2
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen
Telefon +49 (0) 76 62 / 94 60-0
info@bassgeige-wein.de