



KREBS

P F A L Z



2016 Grauburgunder Freinsheim

Ortswein trocken · Pfalz

Deutscher Qualitätswein · Enthält Sulfite

Sensorik:

Mit Opulenz und viel reifer Frucht passt dieser Wein zu diversen Gelegenheiten. Ganz präsent ist seine cremige und feine Burgunderfrucht: Quitte, Birne, Haselnuss und im Abgang exotische Früchte. Trotz aller Cremigkeit lässt die elegante Säure den Grauburgunder frisch und lebendig wirken. Dass der Wein im Holzfass ausgebaut wurde, wird spätestens an den nussig-röstigen Aromen deutlich. Jedoch wirkt das Holz nie dominant, sondern immer fein eingebunden.

Speiseempfehlung:

Dieser Grauburgunder passt einerseits hervorragend zu Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, funktioniert aber auch in einer etwas rustikaleren Kombination zu gebackener Blutwurst an Apfel-Kartoffelpüree und Senfrahmsauce.

Trinktemperatur: 8 - 12°C

Weingut Krebs

Großkarlbacher Straße 10 · 67251 Freinsheim
Telefon 0 63 53 31 49 · Telefax 0 63 53 10 12
info@weingut-krebs.eu · www.weingut-krebs.eu