



WEINGUT AM STEIN

2021  
**STETTEN**  
**GRAUBURGUNDER trocken**  
VDP.ORTSWEIN



**AROMATIK**

Grüner Apfel, Nashi-Birne und Zitrusaromen dominieren im Duft, Hinzu kommen würzignussige Attribute vom Hefelager im großen Holz. Am Gaumen sehr markant, stoffig und druckvoll mit präzisiertem Fokus und typisch für den Jahrgang, viel Frische! Vielseitig einsetzbar zu komplexen Gerichten mit Würze; begleitet Röstaromen ebenso souverän wie cremige, reichhaltige Soßen.

**ANALYSE**

Alkohol: 12 %VOL  
Säure: 5,1 g/l  
Restzucker: 1,8 g/l

**AUSBAU**

Stückfass & Edelstahl

**SICH AUF DEN WEG MACHEN.  
NEUGIERIG ENTDECKEN.  
MANCHES WAGEN.  
AUS DER REIHE TANZEN.  
MIT DEM LEBEN WACHSEN.**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG  
T +49 (0) 931 - 2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE  
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

