

# Weingut Katarina Wechsler Grauer Burgunder



## PÄRITOLU

Saksamaa, Rheinhessen

– enim veini tootev piirkond Saksamaal, kasvatatakse laia valikut erinevaid marjasorte.

## TOOTJA

Katharina Wechsler

## VIINAMARJAD

100% Grauer Burgunder (Pinot Gris)

– mutatsioon tumedast Pinot Noir marjasordist;

– levinud hele marjasort jahedama kliimaga viinamarjakasvatuse piirkondades.

## VEIN

Kerge, värske ja elavalt puuviljase iseloomuga valge vein

– värvilt kahvatukollane kerge roheka alatooniga;

– aroomis domineerivad küpsed kollased õunad ja pirnid, lisaks lillelisust, mida täiendab pehme tsitruseline värskus;

– maitse on puuviljaselt pehme ja tasakaalukalt mahlakas, tunda kollaseid õunu, kollaseid luuvilju, greipfruuti ja mörkjat tsitruselist hapet. Järelmaitse on pikk, kergelt torkiva mineraalse happelisusega;

– vein kääratakse 16 °C temperatuuril roostevabast terasest vaadides, et säilitada veini värskust.

Veini hoitakse 1-2 kuud sademel ja ei laagerdu tammevaadis;

– veinikeldris säilitamiseks 2-3 aastat arvestades marjade korjeaastat.

## VEINI SOOVITUS

Värskest kalast valmistatud eelroad ja salatid, mereannid, koorikloomad, sushi, sashimi, aurutatud-küpsetatud kalatoidud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 6-8°C, bordeaux' tüüpi veiniklaasist.

## ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



4260417950008