



WEINGUT GEORG PREISINGER



Grauburgunder Goldberg

Cremig - dezent feine Aromatik - perfekte Speisenbegleiter

Sorten:	100% Grauburgunder
Riede:	Goldberg
Auspflanzjahr	1980
Gärung:	Im großen Eichenfass bei 18°C
Malolaktik:	kein biologischer Säureabbau
Mazeration:	3 h Kaltmaischestandzeit
Lagerung:	6-8 Monate im großen Eichenfass auf der Hefe
Alkohol:	13,5 % vol
Trinktemperatur:	8 bis 10°Celsius
Empfehlung	Passt wunderbar zu hellem Fleisch (Geflügel), zu Fisch und zu Schalentieren.
Auszeichnung:	Jg. 2013: 90 Punkte Falstaff Burgunder Trophy Jg. 2011: 3,5 Sterne Falstaff Burgunder Trophy Jg. 2010: 4,5 Sterne Falstaff Burgunder Trophy Jg. 2009: 3. Platz Falstaff Burgunder Trophy

Unsere Premium Etiketten von Nikolaus Eberstaller wurden beim weltweit bedeutendsten Designwettbewerb mit dem **reddot** design award ausgezeichnet.