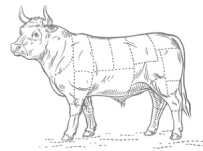


METZGER



Nr. 027

2025 Grauburgunder trocken

In der Nase offenbart der Wein ein vielschichtiges Aromaprofil: Noten von reifen Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten verbinden sich mit dezenten Nuancen von weißem Weinbergspfirsich. Die mineralischen Anklänge unterstreichen die Herkunft aus kalkhaltigen Böden und verleihen dem Wein eine angenehme Frische. Am Gaumen zeigt sich der Grauburgunder vollmundig und harmonisch, mit einer feinen Säurestruktur, die ihm Lebendigkeit verleiht. Die ausgewogene Fruchtaromatik wird durch eine elegante Würze ergänzt, was den Wein zu einem vielseitigen Begleiter macht.

Füllmenge	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Restsüße	7,0 g/l
Säure	5,9 g/l

Uli Metzger

Langgasse 32-34 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel. 0 63 59 - 53 35 · Fax 0 63 59 - 8 32 18
info@weinmetzger.de · www.weinmetzger.de

Unsere Weine sind in
3 Kategorien eingeteilt:

- Ⓐ Filet
- Ⓑ Pastorenstück
- Ⓒ Flanke