



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Brennfleck Sulzfelder Grauburgunder Franken QbA trocken



Name:	Brennfleck Sulzfelder Grauburgunder Franken QbA trocken
Artikel Nr.:	20276
Hersteller:	Hugo Brennfleck
Herkunft:	Deutschland
Region:	Franken
Rebsorte:	100% Grauburgunder
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Gelb mit grünen Reflexen. Leicht würziges Aroma, begleitet von einer feinrassigen Säure und einem finessenreichen Körper. Birne, Mandel und ein kräuterwürziges Finish verfeinern den Gesamteindruck. Elegant, ausgewogen und belebend.
Herstellung:	Klare, kühle Nächte und warme Tage prägen hier die Traubenreife und schaffen frische und finessenreiche Weine. Durch die ausschließliche Verwendung von hochreifen Traubenmaterial sowie eine langsame und kühle Gärung im Edelstahl erhält der Wein seine natürlichen Aromen. Gutsabfüllung.
Herstellerinformation:	Das Weingut Brennfleck befindet sich mitten im mittelalterlichen Sulzfeld direkt am Main im ehemaligen Lehenshof der Ritter "von Essel". Heute wird es in der 13. Generation mit Liebe zum Detail und Gespür für die Trends von Susanne und Hugo Brennfleck geleitet. Neben dem fränkischen Klassiker Silvaner, der hier besondere Leidenschaft erfährt, entstehen hier bemerkenswert präzise und elegante Weine aus klassischen deutschen und internationalen Rebsorten.
Servierempfehlung:	Bei ca. 10-12°C Trinktemperatur ein herrlicher Begleiter für zwanglose Anlässe. Er harmoniert gut mit Meeresfrüchten, kräftigen Fisch und Geflügel, Gemüsegerichten oder auch mit der mediterranen Sommerküche.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,2 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre