



# STEITZ

## STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinberglagen



ANNO  
2025



Rheinhessen | Rheinhessen



Grauburgunder 100%



Vulkangestein, Löss



Edelstahl 100%



12,0 %vol | Alkohol  
5,9 g/l | Restzucker  
6,0 g/l | Säure



Sulfite



16 | STEITZ-Artikelnummer



4260151041604 | Flasche  
4260151041666 | Kiste



Spritzig und mit hellgelber Farbe fließt er ins Glas. Das Bukett ist intensiv gelbfruchtig und würzig. Die Nase nimmt Aromen von Aprikosen, Quitte, Ananas, Haselnüsse, Rauch, nasser Stein und Zitronenpfeffer wahr. Die moderate Säure belebt diesen seidigen Grauburgunder und ein raffinierter salziger wie phenolischer Biss sorgen für zusätzlichen Trinkfluss.



Dieser Grauburgunder harmonisiert zu Gerichten mit Sahnesauce wie Züricher Geschnetzeltes oder Pasta Carbonara. Mit seiner Würze begleitet er auch Iberico Schwein, vegetarische Pilzgerichte oder eine gebratene Putenbrust.



Jetzt bis 2029



8° - 10° Celsius



Klassisches Weißweinglas