

FINGER



2025 N°06 GRAUER BURGUNDER TROCKEN

WEINEXPERTISE

Im Duft ist er von grünem Apfel geprägt. Sein vollmundiger, nussiger Geschmack bleibt lange am Gaumen, bevor er in einen weichen Abgang mit filigranem Säurespiel übergeht. Im Nachhall plötzlich wieder grüner Apfel, der an seinen Duft erinnert und zum nächsten Schluck einlädt.

Rebsorten	96% Grauer Bugunder, 4% Weisser Burgunder	Anbaugebiet	Rheinhessen
Alkohol	12,0% vol	Artikelnummer	0625
Restzucker	5,3 g/l	GTIN Flasche	4260715960051
Säure	5,4 g/l	GTIN Karton	4260715960136
Ausbauart	Edelstahlfass, vegan		
Trinkempfehlung	zum Grillabend		
Trinktemperatur	6-8 °C		



Weingut Andreas Finger

Hauptstraße 19 | D-55278 Eimsheim | Telefon 06249 2633
mail@finger-weine.de | www.finger-weine.de