



# BLANKEN HORN



## Schliengener Roggenbach Grauburgunder 2022 VDP.ERSTE LAGE®

trocken

Art.Nr. B51522

### ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,5% vol. | Restzucker: 1,9 g/l | Säure: 6,7 g/l

### VINIFIKATION

Spontangärung, mindestens 10 Monate Lagerung in den Eichengebinden meist auf der Vollhefe.  
Teilweise biologischer Säureabbau.

### WEINBERG

Schliengener Roggenbach VDP.ERSTE LAGE

### DEGUSTATION

Erstaunliche Frische in Kombination mit cremiger Struktur. Langer, belebender Nachhall mit rosa Pfeffer und Bergamotte.

### TRINKTEMPERATUR

10°C

### TRINKREIFE

2025-2032

### SPEISEEMPFEHLUNG

Seeteufel mit Speck und Salbei gebraten; Rote Bete auf Rucola mit Walnüssen