

DOLLE

GRAUBURGUNDER



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

Degustation

Der Grauburgunder gilt als extrakt- und körperreicher Weißwein, Vanille, feine Karamell, gelungenes Arrangement aus Holz und Frucht, Delikat und sehr gediegen, mit pikantem Ausklang, finessenreiche Struktur.

Speiseempfehlung

zu reifen Weichkäse, Wildgerichten, Lammgerichten, Pasteten, Pilzgerichten

Traubensorte

Grauburgunder

Riede / Boden

Lammberg – Berglage
Schieferboden + 20cm
Humusauflage

Klassifizierung

Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

Qualitätsstufe

Qualitätswein, trocken, 14%
Vol. Alkohol

Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300
Stöcken/Hektar

Weinbereitung

Temperaturkontrolliert im
Stahltank vergoren 10
Monate in Barrique
ausgebaut.

Lagerung

bis 20 Jahre
Die ideale Trinktemperatur
liegt zwischen 8 und 10 Grad.

TRADITIONSWEINGUT

Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857