Becker Amadeus

Grauburgunder Gutsabfüllung Weingut Becker Amadeus

Art.-Nr.:	600745-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Rheinhessen
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Grauburgunder
Restzucker:	4.20 g/l
Säure:	5.50 g/l
Serviertemperatur:	8-12
Trinkreife:	5

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Becker Grauburgunder Gutsabfüllung Rheinhessen – sortentypisch, klar und elegant.

Der **Grauburgunder** zählt zu den großen weißen Burgundersorten und hat in **Rheinhessen** eine feste Heimat gefunden. Auf dem familiengeführten **Weingut Becker** in **Mettenheim**, gegründet 1848, verantwortet **Amadeus Becker** als Winzer den Keller. Als **Gutsabfüllung** stammen die Trauben aus den eigenen Weinbergen. Kühl vergoren und rund neun Monate im **Edelstahltank** ausgebaut, zeigt der Wein ein klares, präzises Sortenprofil.

Aromen: Saftige Birne und gelber Apfel, dazu Honigmelone und ein Hauch gemahlener Haselnuss. Am Gaumen kompakt und trocken, mit klarer Säure, feiner Phenolik und schöner Balance zwischen Frucht und Struktur.

Ein vielseitiger Begleiter zu **Spargel**, Pilzgerichten, **hellem Fleisch**, **Fisch** und mildem Käse.

In der Nase geröstete Haselnuss, am Gaumen erst die Würze, dann der Schmelz. Ein Grauburgunder mit Substanz, der ruhig im Glas steht und dabei fein und ausgewogen bleibt. Spargel, Risotto, gebratener Fisch – er begleitet all das, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Aus Rheinhessen, Handarbeit auf 7 Hektar.

Zutaten

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz., Zutatenliste: Bio-Trauben, Säureregulator: Milchsäure, Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	317kJ
Energie (kcal)	76kcal
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	0,18g