

- zeigt sich klar und elegant, mit feiner Frucht von Birne, Apfel und einem Hauch Nuss
 - Am Gaumen harmonisch, frisch und mineralisch – ein Wein mit ruhiger Stärke und moderner Leichtigkeit.
-

Geschmack & Stil

- Klar, saftig und ausgewogen – mit Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch von Haselnuss. Am Gaumen trocken, weich und rund, getragen von feiner Säure und einer dezenten mineralischen Note, die Frische und Tiefe zugleich schenkt.
 - geradlinig, harmonisch und unaufgeregt. Er verbindet klassische Struktur mit feiner Frucht und subtiler Würze – ein Wein, der Klarheit und Balance verkörpert.
 - Präzision und natürlicher Frucht, unterstützt durch eine behutsame Lagerung auf der Feinhefe für zusätzliche Tiefe
 - Ausbauart: 50% Edelstahltank, 50% Großes Holzeichenfass
 - Reifepotenzial: mittelfristig 3-5 Jahre
-

Essensempfehlung

- Passt hervorragend zu hellem Fleisch, gegrilltem Fisch, mediterranen Vorspeisen
 - Pastagerichten
 - Milder Käse und frischen Sommersalaten
-

Serviertemperatur

- 8–10 °C
-

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: enthält Weinsäure (L+) und/oder Citronensäure; Stabilisator: enthält Kaliumpropylpyruvat und/oder Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertdeklaration JE 100 ML

Brennwert	297 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,0 g

enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Alkohol, Restzucker, Säure

12% vol; Restzucker 0,3 g/l; Gesamtsäure 5,6 g/l

MENZINGA GRAU – IM DETAIL

Rebsorte: Grauburgunder

Herkunft: Franken

Farbe:

Zartes Strohgelb mit leicht goldenen Reflexen – klar und strahlend wie frühes Morgenlicht über den Reben.

Bukett:

Fein und einladend: Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch Haselnuss, begleitet von zarten Blütentönen und einer Spur Zitrus.

Geschmack:

Trocken, rund und harmonisch – mit einer sanften Fruchtfülle und lebendiger Frische. Die dezente Säure sorgt für Eleganz, während eine feine Mineralität Tiefe und Struktur verleiht.

Abgang:

Klar, präzise und anhaltend – mit einer leichten Nussnote und feiner Würze im Nachhall. Ein Abschluss, der Frische und Ruhe zugleich hinterlässt.

Charakter:

Ein Grauburgunder mit leiser Stärke: puristisch, ausgewogen und authentisch. Er verbindet Eleganz mit Bodenständigkeit und zeigt, wie harmonisch Klarheit und Finesse zusammenfinden können.

Der Münchner Liebling – Menzinga Grau – Klar, Elegant, Zeitlos

Ein Wein, der Ruhe ausstrahlt – klar, hell und unaufgeregt. Sein sanftes Strohgelb erinnert an das erste Licht des Tages, sein Duft an reife Birnen, gelbe Äpfel und eine feine Spur von Blüten und Nüssen. Schon beim ersten Atemzug wirkt er vertraut und ehrlich, wie ein leiser Moment zwischen Sommer und Herbst.

Am Gaumen zeigt sich der Menzinga Grau harmonisch und lebendig zugleich. Trocken, mit feiner Frucht und einer eleganten, kühlen Frische, die ihn leicht und doch tief wirken lässt. Eine zarte Mineralität verleiht ihm Struktur, während der Körper geschmeidig bleibt – ein Wein, der nicht drängt, sondern fließt.

Im Abgang bleibt er klar und anhaltend, mit feiner Würze und stiller Kraft. Ein Grauburgunder, der Gelassenheit und Charakter vereint – geschaffen für Augenblicke, in denen Einfachheit zur Eleganz wird.