



2019
Grauburgunder
trocken
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte / Boden:

Die Grauburgundertraube hat eine violett-rötliche Beerenfarbe und daher kann sich der Wein in manchen Jahren dezent lachs- bis zwiebelschalenfarben im Glas zeigen. Unsere Grauburgunderreben wachsen auf mergeligem Ton mit Kalksteingeröll

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Lese vollreifer Trauben mit einem Mostgewicht von 93°Oe. Ausbau und Vergärung im Edelstahlgebilde sowie einer Teilmenge im Holzfass.

Analyse:

Alkohol:	13 % vol
Restzucker:	4.0 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Charakteristik:

Das Bukett erinnert an einen frisch aufgeschnittenen roten Apfel und Mandeln, desweiteren harmonieren im Duft nussige Komponenten wunderbar mit einer reifen Birnenfrucht. Am Gaumen besticht der Wein durch feine Fruchtaromen gepaart mit einem opulenten Körper und feiner Holzwürze. Durch seine cremige und dezente Säurestruktur präsentiert sich der Grauburgunder sehr ausgewogen und endet in einem langen, fülligen Abgang.

Empfehlung:

Passt hervorragend zur leichten Sommerküche, zu Pasta und reifem Weichkäse sowie Geflügelgerichten. Aber auch zu Meeresfrüchten und Seefisch, zu gegrillten Speisen und Kalbfleisch.