



2021  
*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 96°Oe. Ausbau und Vergärung im Edelstahlgebilde sowie einer Teilmenge im Holzfass.

*Analyse:*

Alkohol: 13 % vol  
Restzucker: 3.1 g/l  
Gesamtsäure: 5.9 g/l

*Charakteristik:*

Hellgelbe Reflexe im Glas. Der Duft erinnert an reife Banane und Williamsbirne, roten Apfel und einer Hand voll Nüsse. Am Gaumen besticht der Wein durch feine Fruchtaromen gepaart mit einem schlankem Körper und feiner Holzwürze. Durch seine cremige Säurestruktur präsentiert sich der Grauburgunder sehr harmonisch und verspricht einen langen Nachhall.

*Empfehlung:*

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