



2022
Grauburgunder
trocken
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Unser traditioneller Schwerpunkt liegt in der Erzeugung hochwertiger, terroirgeprägter Rieslinge.

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. Ausbau und Vergärung im Edelstahlgebilde sowie einer Teilmenge im Holzfass.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 3,3 g/l
Gesamtsäure: 6,3 g/l

Charakteristik:

Kräftiges Gelb mit einer Spur Weißgold. In die Nase steigen leicht würzige Düfte, dazu reife Ananas und Mandel, sowie eine Spur Karamell. Vollmundig am Gaumen, gut strukturiert, kraftvoll aber nicht schwer, mit milder Säure. Ein idealer Essensbegleiter. So geht Grauburgunder von einem Riesling-Weingut!

Empfehlung:

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