



2023  
*Grauburgunder*  
*trocken*  
VDP.GUTSWEIN



*Weingut:*

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter 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: 2,1g/l  
Gesamtsäure: 5,7 g/l

*Charakteristik:*

Kräftiges Gelb mit einer Spur Weißgold. In die Nase steigen leicht würzige Düfte, dazu reife Ananas und Paranuss, sowie eine Spur Karamell. Vollmundig und ausfüllend, nicht schwer, perfekt balanciert mit spürbarer Struktur. gut strukturiert, ausgewogene 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.