



2021  
Grauburgunder  
trocken  
„maceration“  
VDP.Erste Lage



*Weingut:*

Seit Generationen widmen wir uns im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Ihrem Ehemann Jürgen Düringer geführt. Unser traditioneller Schwerpunkt liegt in der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge.

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

*Boden:*

In der Lage „Wachenheimer Altenburg“ in der dieser Grauburgunder gewachsen ist, trifft der Lößboden auf sandigen Lehm und mergeligen Ton mit Kalksteingeröll.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Die Grauburgundertrauben wurden per Hand gelesen, schonend entrappt und auf der Maische für 14 Tage im Holzfass offen vergoren (Maischegärung = maceration), anschließend gepresst und in 500 Liter Fässern (Tonneaux) gelagert.

*Analyse:*

Alkohol: 13,5 % vol  
Restzucker: 1,5 g/l  
Gesamtsäure: 5.6 g/l

*Charakteristik:*

Changierend zwischen Lachs und Orange im Glas, intensive würzige Noten steigen in die Nase, dunkle Beerenfrüchte, Pflaume, heller Tabak und feine Röstaromen. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, intensiv, gut strukturiert und sehr ausfüllend mit dezenter Säure. Die deutlich spürbaren, feinen Tannine machen unseren „maceration“ zu einem idealen Essensbegleiter, der auch zu kräftigen Speisen eine ausgezeichnete Figur macht.

Ein Grauburgunder der besonderen Art!