



2018  
*Grauburgunder trocken*  
VDP.GUTSWEIN

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.“

*Boden:*

Mergeliger Ton mit Kalksteingeröll

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Lese vollreifer Trauben mit einem Mostgewicht von 90°Oe. Ausbau und Vergärung im Edelstahlgebilde sowie einer Teilmenge im großen Holzfass.

*Analyse:*

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	3.8 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l

*Charakteristik:*

Aufgrund der violett-rötlichen Beerenfarbe der Rebsorte zeigt sich der 2018er Grauburgunder lachs- bis zwiebelschalensfarben im Glas. Das Bukett erinnert an einen frisch aufgeschnittenen roten Apfel und Mandeln. Eine nussige Komponente harmoniert mit einer reifen Birnenfrucht und unterstreicht die Vielschichtigkeit des Burgunders. Am Gaumen besticht der Wein durch feine Fruchtaromen gepaart mit einem opulenten Körper und feiner Holzwürze. Durch seine niedrige Restsüße und die dezente Säurestruktur präsentiert sich der Grauburgunder kraftvoll aber dennoch ausgewogen und endet in einem langen, cremigen 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.