



2022 Grauburgunder aus der Gewanne Raedling Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Der Duft erinnert an Honigmelone, Datteln und Kardamom. Dazu kommen nussige und karamellierte Aromen.

Unterlegt mit feinem leicht süßlichen Schmelz und filigraner Säure. Der Abgang ist lang und länger und verbindet gelbe Frucht mit leicht kräutiger Mineralik.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Hefelager bis Ende Januar.

Boden/Lage

RAEDLING: Südosthang im Hasselbachtal, einem Seitental zur Lauter (Grenzfluss zwischen Frankreich und Deutschland). Tagsüber lange und intensive Sonneneinstrahlung. Große Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Schichten von Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Im Unterboden eine Tonschicht.

Passt gut zu

Geschmortes Kalbsfleisch, gebratenes Perlhuhn, Gebratener Zander mit Speck, Räucherfisch

Analysedaten

Alkohol: 13,0 %

Restsüße: 4,7 g/l

Säure: 6,3 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre und länger

Ertrag

35 – 40 hl/ha

