



2024 Grauburgunder aus der Gewanne Raedling Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

In der Nase zeigt sich eine intensive Aromatik von reifer Birne, mit würzigen Noten nach Nelke und einem Hauch Rauch. Am Gaumen weich und cremig, Aromen von Feigen. Extrem dichter Körper, mit einem außergewöhnlichen langen Abgang. „e Maul voll Wein“

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Hefelager bis Ende Januar. Ausbau zu 50 % im Tonneau Erstbelegung und 50 % im Tonneau Zweitbelegung. Vollständiger biologischer Säureabbau.

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, Pilzrisotto, kräftiger Käse, Räucherfisch

Analysedaten

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 1,7 g/l

Säure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre und länger

Ertrag

35 – 40 hl/ha

