



2025 Grauburgunder

Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Character

In der Nase entfalten sich feine Aromen von Birne und Banane. Am Gaumen ergänzt saftige Honigmelone das fruchtige Aromenspiel und verleiht dem Wein zusätzliche Fülle. Bemerkenswert ist die für einen Grauburgunder lebendige Säure, die Spannung und Struktur verleiht. Im Zusammenspiel mit der dezenten Restsüße entsteht ein ausgewogenes Geschmacksbild, das den Wein animierend und alles andere als gewöhnlich wirken lässt.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, Edelstahltank, Hefelager bis Ende Dezember.

Boden/Lage

Dieser Grauburgunder entstammt keinem bestimmten einzelnen Weinberg, sondern ist das Ergebnis einer Assemblage aus Trauben ausgewählter Einzellagen. Durch perfekte Abstimmung zwischen Rebsorte und Terroir erreichen wir so optimale Frucht und Aromen.

Passt gut zu

Geflügel, Risotto, cremige Pasta-Gerichte, Abendbrot mit Fleischwurst und Schinken, warmes Butterbrot.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %

Restsüße: 4,5 g/l

Säure: 5,9 g/l

Lagerfähigkeit

2 -3 Jahre

Ertrag

80 hl/ha

