



**2018 GRAUER BURGUNDER  
vom Lößlehm  
Terroirwein Bio**

**Boden:** Lößlehm

**Vinifikation:** 24 Stunden Maischestandzeit  
Vorklärung durch natürliche Sedimentation  
Ausbau im Edeltank

**Analyse:**

Alkohol	13,5 %
Säure	6,0 g/l
Restzucker	0,5 g/l

**Farbe:** Dieser Graue Burgunder hat seine außergewöhnliche Farbe während der bei uns praktizierten längeren Maischekontaktzeit aus den für diese Rebsorte typischen graubraunen Beerenschalen gewonnen. Sie ist ein Beleg für unseren schonenden Weinausbau und die perfekte Traubenreife des hervorragenden Jahrgangs 2018.

**Charakter:** Dieser Graue Burgunder zeigt Aromen von Äpfeln, Heu und Mandeln. Ein vollmundiger Wein mit schönem Spiel zwischen nussigen und vegetativen Aromen. Ein toller Begleiter zu fast allen Speisen, sogar zu sehr stark gewürzten Speisen und dunklem Fleisch. Der Wein verfügt – wie alle Rebholz-Weine – über großes Lagerpotential.