



2019 GRAUER BURGUNDER
vom Lößlehm
Sieboldingen
Terroirwein Bio

Boden: Lößlehm

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

Analyse:

Alkohol	14 %
Säure	6,8 g/l
Restzucker	1,5 g/l

Farbe: Dieser Graue Burgunder hat seine außergewöhnliche Farbe während der bei uns praktizierten 24-stündigen Maischekontaktzeit aus den für diese Rebsorte typischen grau-braunen Beerenschalen gewonnen. Sie ist ein Beleg für unseren schonenden Weinausbau und die perfekte Traubenreife des außergewöhnlichen Jahrgangs 2019.

Charakter: Dieser Graue Burgunder zeigt Aromen von Äpfeln, Heu und Mandeln. Ein frischer, 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.