



2019 GRAUER BURGUNDER trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Lößlehm

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

Analyse:

Alkohol	13 %
Säure	6,4 g/l
Restzucker	0,6 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 2019.

Charakter: Der Wein besticht mit einer ganz klassischen Burgundernase: fruchtig und zugleich rauchig, würzig, nussig. Auch im Geschmack findet man diese Aromen wieder, ergänzt durch den feingliedrigen und eleganten Charakter, den der Lößlehm Boden verleiht. Ein passender Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und mediterraner Küche.