



2020 GRAUER BURGUNDER trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Lößlehm

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

Analyse:

Alkohol	13,5 %
Säure	6,6 g/l
Restzucker	0,3 g/l

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.