

GRAUER BURGUNDER TROCKEN 2021



REBSORTE

Grauer Burgunder

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Ein unkomplizierter, harmonischer Wein der mit einem geschmeidigen, vollmundigen Mundgefühl und reifen Fruchtaromen überzeugt. In der Nase dominieren Birne und Melone, getragen von einer feinen Grapefruitnote, die sich auch im Abgang wieder findet und dem Grauburgunder frische verleiht. Hier verbindet sich Schmelz und Frucht des Grauburgunders aufs Angenehmste zu einem saftigen Wein und vielseitigen Essensbegleiter.

ERNTE

Maschinelle Ernte

GÄRUNG

Direkte Pressung, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,5 % vol.

SÄURE

7,4 g/l

RESTZUCKER

9,0 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Er passt besonders lecker zu Flammkuchen, Brotzeit mit luftgetrocknetem Schinken und mildem Käse oder Pastagerichten mit sahniger Komponente.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2023 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C