

# GRAUER BURGUNDER TROCKEN 2023



## REBSORTE

Grauer Burgunder

## JAHRGANG 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

## 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 Grapefruit Note, die sich auch im Abgang wieder findet und dem Grauburgunder frische verleiht. Hier verbindet sich Schmelz und Frucht des Grauburgunder aufs Angenehmste zu einem saftigen Wein und vielseitigen Essensbegleiter.

## ERNTE

Maschinelle Ernte

## GÄRUNG

Direkte Pressung, gezügelte Gärung bei 17-20° C

## AUSBAU

Edelstahltank

## ALKOHOL

12,0 % vol.

## SÄURE

6,1 g/l

## RESTZUCKER

5,4 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 2026 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C