

GRAUER BURGUNDER "LÖSS" HALBTROCKEN 2021



BODEN UND TERROIR

In der Entstehungsgeschichte der Lössböden, der Kalkzeiten des Pleistozäns, war das Leben in der Pfalz sicher nicht so angenehm wie heute. Eisige Stürme bliesen aus den Schotterebenen der Flüsse und von den Endmoränen der Gletscher feinporige Staubwolken auf und fegten sie hunderte von Kilometern durch die Lüfte.

Erst viele Jahrtausende später, als der kalkreiche Staub sich längst am Boden abgesetzt und sich das Klima erwärmt hat, erweisen sich diese Sturmwolken als Segen. Fast die Hälfte unserer Weinberge sind mit dieser 10-15 Meter dicken Ablagerungsschicht bedeckt. Diese mineralreichen Böden liefern kräftige, füllige Weine. Unsere Weiß- und Grauburgunder sowie unser Merlotreben gedeihen hier hervorragend.

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

Hier zeigt sich der Graue Burgunder von seiner exotischen Seite. Das ausgewogene, spannende Süße-Säure-Spiel und die ausgeprägten Fruchtnoten im Mund sorgen für viel unkomplizierten Genuss.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 6 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,0 % vol.

SÄURE

7,5 g/l

RESTZUCKER

15,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der richtige Wein zu einer Käseplatte mit würzigen Käsesorten, Wildgeflügel, gerne auch mit einer fruchtigen Komponente.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C