

# GRAUER BURGUNDER "LÖSS" HALBTROCKEN 2022



## 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 2022

Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

## 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

12,0 % vol.

## SÄURE

6,7 g/l

## RESTZUCKER

12,1 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 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C