

GRAUER BURGUNDER "LÖSS" 2020



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.

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 Merlot gedeihen hervorragend auf dem Löss.

REBSORTE

Grauer Burgunder

JAHRGANG 2020

Ein nahezu perfektes Weinjahr: Mit einem milden Winter und einem relativ warmen Frühling hatte das Weinjahr 2020 bereits einen traumhaften Start. Dadurch war mit 30. Mai die Reblüte zwei Wochen früher als gewohnt. Der Sommer und auch der Herbst war überdurchschnittlich warm, wodurch die Ernte meist in der Nacht oder frühen Morgenstunden stattfand.

BESCHREIBUNG

Reife Fruchtaromen nach Birne, Quitte und Cantaloup- Melone verbinden sich mit zarten Röstaromen und den frischen Fruchtnoten von Maracuja und Grapefruit zu komplexen und vielschichtigen Nase. Am Gaumen wird das schöne Säure- Frucht- Spiel durch eine sehr gut eingebundene, vanillige Holznote ergänzt.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

13,0 % vol.

SÄURE

6,4 g/l

RESTZUCKER

6,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Besonders lecker schmeckt der Wein zu Miesmuscheln im Weinsud mit Wurzelgemüse gegart. Perlhuhn mit frischen Kräutern, marokkanischen Perlhuhn, hellem Fleisch in Sahne- Soße.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C