

## GRAUER BURGUNDER "LÖSS" TROCKEN 2023



### 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 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

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 Nasen. 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

12,0 % vol.

### SÄURE

6,2 g/l

### RESTZUCKER

4,6 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 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C