

GRAUER BURGUNDER "NUSSDORFER KIRCHENSTÜCK" 2017



LAGE

Diese Einzellage ist eine von insgesamt drei Lagen in Nußdorf. Sie erstreckt sich auf einer Fläche von nur 18 Hektar rund um die Nußdorfer Kirche, wodurch sie ihren Namen bekam. Auf tiefdunklen Löss- Lehm Böden, mit leichtem Südhang, finden wir hier die idealen Bedingungen für einen vollmundigen Grauburgunder mit schönen Nuss- und Apfelaroma.

REBSORTE

Grauer Burgunder

JAHRGANG 2017

Das Jahr 2017 war herausfordernd, mit Frost und Regen im Juli, aber ohne Hagel. Der August brachte Hitze, und erste Weinberge reiften. Trotz Mengeneinbußen versprach der Herbst Gutes. Im September kühlte es ab, was ideale Bedingungen für starke Aromen bot, besonders für Aromarebsorten. Die Pfalz profitiert stark davon, insbesondere für Sauvignon Blanc, während auch andere Weine aromenreich und füllig sind.

BESCHREIBUNG

In der Nase sind zunächst die von der Lagerung im Großen Holzfass geprägten Aromen am präsentesten: Vanille, Zeder und weiche Röstaromen verbinden sich mit reifen, gelben Früchten. Fruchttige Aromen nach Mirabelle und Aprikose, sowie Mango und einem Hauch Grapefruit vermählen sich perfekt mit den Röst- und Vanillearomen.

ERNTE

selektive Handlese

GÄRUNG

ca. 12 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

6 Monate im 1.200 Ltr.-
Stückfass

ALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

6,6 g/l

RESTZUCKER

6,4 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Huhn mit Senf-Honig-Marinade, würzigen, festen Käsesorten, z.B. Gruyere, Comte, Ziegenkouda, Tomme de Savoie

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C