

GRAUER BURGUNDER "NUSSDORFER KIRCHENSTÜCK" 2021



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 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

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. Fruchtige 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

12,5 % vol.

SÄURE

6,9 g/l

RESTZUCKER

2,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

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

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2031 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C

