

GRAUER BURGUNDER "LÖSS" TROCKEN 2024



BODEN UND TERROIR

Die Lössböden der Pfalz entstanden in der Kalkzeit des Pleistozäns durch eisige Stürme, die mineralreichen Staub über weite Strecken transportierten. Diese Ablagerungen sind nun Grundlage für viele Weinberge und führen zu kräftigen Weinen.

REBSORTE

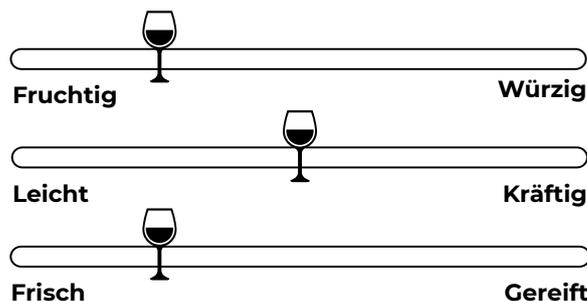
Grauer Burgunder

JAHRGANG 2024

Der Weinjahrgang 2024 war durch außergewöhnliche Wetterbedingungen geprägt, die uns vor viele Herausforderungen stellte. Ein früher Austrieb und Blüte wurden durch Kälteeinbrüche im Mai und Juni verzögert und Regenphasen erforderten intensive Pflege. Heiße, trockene Wochen im August ermöglichten jedoch eine optimale Traubenreife. Weinliebhaber können sich auf einen Jahrgang mit Frische, Lebendigkeit und besonderer Mineralität freuen

BESCHREIBUNG

Der Graue Burgunder ist ein Terroirwein, der den Charakter seines Anbaugebiets eindrucksvoll widerspiegelt. Durch die spezifischen Bedingungen des Bodens und Klimas entsteht ein Wein, der die komplexe Mineralität und die Handwerkskunst des Winzers verkörpert.



ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12 % vol.

SÄURE

5,8 g/l

RESTZUCKER

5,7 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 8° bis 10° C



Vegan



FairChoice

VILLA HOCHDÖRFFER