

GRAUER BURGUNDER "LÖSS" HALBTROCKEN 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.

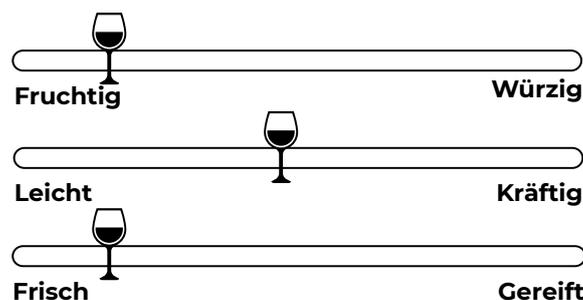
JAHRGANG 2024

Der Weinjahrgang 2024 war durch außergewöhnliche Wetterbedingungen geprägt, die uns vor viele Herausforderungen stellten. 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 vom Löss zeigt sich ausgewogen und zugänglich, mit sanfter Struktur und milder Art. Der Ausbau unterstreicht seine runde, unkomplizierte Stilistik. Ein Wein, der sich vielseitig einsetzen lässt und unaufdringlich begleitet.



ERNT

Maschinelle Ernte

GÄRUNG

direkte Pressung ohne Maischestandzeit, gezügelte Gärung bei 17-20°C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,5 % vol.

SÄURE

5,6 g/l

RESTZUCKER

12,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Sommersalaten mit süßen Komponenten z.B. Balsamico, Feigen und Ziegenkäse. Einer Käseplatte mit würzigem Hart- und Weichkäse

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2029 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C



Vegan



FairChoice

VILLA HOCHDÖRFFER