



319 Grauer Burgunder trocken Gutswein

(Gold Selection Bioweingüter 2019)

Weinausbau & Weinberg

Die Lehm-, Lette- und Sandböden haben eine beeindruckende Kombination von Wein hervorgebracht. Die Trauben wurden durch Auslesen soweit selektiert, dass nur bestes Lesegut zur schonenden Kelterung und Vergärung kam. Es erfolgte eine 4-monatige Reife auf der Feinhefe.

Typizität des Weines

Ein zarter Duft nach reifer Honigmelone und die Geschmeidigkeit von Schmelz und Säure machen diesen Wein zum Allroundtalent. Frische und Spritzigkeit ist bei diesem Wein eine Selbstverständlichkeit.

Expertise

Rebsorte:	100 % Grauer Burgunder
Anbaugebiet:	Rheinhessen,
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	5,7 g/l
Histamingeprüft:	< 0,25 mg/l

Speiseempfehlung

Gegrilltes Lamm oder gebratener Fisch leicht mit Muskatnuss gewürzt, passen hervorragend zu diesem Wein. Zum Nachtisch kann es Zimteis mit Orangen sein.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 0042 3
EAN-Karton 4 036613 0043 0