



2020

## GRAUBURGUNDER

### Trocken | Gutswein

Anbaugebiet:	Rheinhessen
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	5,9 g/l
Inhalt:	750ml

#### Das Terroir

Rheinhessen gehört zu den sonnenreichsten und trockensten Regionen Deutschlands. Dieser Grauburgunder wird von der Vielfalt Rheinhessens geprägt. Die leichten Lössparzellen bringen die Frucht und die Tonböden die Dichte und Fülle.

#### Vinifikation

Im Morgentau sehr kalt gelesen, wird ein Teil der Trauben auf der Maische kalt stehen gelassen. Die Maischestandzeit gibt unserem Grauburgunder nicht nur die leichte Rosé-Farbe, sondern auch Kraft und Volumen für die Gärung. Der Rest der Trauben wird zeitnah schonend gepresst und mit Reinzuchthefer im Edelstahltank vergoren. Nach 12-24 Stunden Maischestandzeit werden die übrigen Trauben gepresst und spontan im Edelstahl vergoren.

#### Weinbeschreibung

In der Nase Aromen von reifen gelben Früchten mit einem Tick Brombeere. Mango gepaart mit Pfirsich dominieren in der Nase und am Gaumen. Im Mund cremig und schmelzig, voller Wärme und Frucht. Erfrischend lebendig und unkompliziert.

#### Trinkempfehlung

Der Allrounder passt zu allem und jedem. Als Essensbegleiter zu hellem Fleisch, leichter Küche oder auch als Solist als Terrassenwein.