



2014 Grauer Burgunder Exklusiv trocken

Erdig, voluminös aber trotzdem spritzig spricht dieser Wein, und das ist er auch. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken.

Das darf ein Grauer Burgunder aber auch sein. Dafür lieben ihn viele Leute und durch seine natürliche Kohlensäure die er aus der Gärung und unserer schonenden Verarbeitung mitbringt, schmeichelt er auch etwas, denn flunkern kann ja auch sehr sympathisch sein.



BODEN

70% Lehm 30% Kalk



LAGE

Frankweiler Königsgarten



LESE

Anfang Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



ERTRAG

60 hl/ha



AUSBAU

Nach der schonenden Traubenpressung wurde der frische Most leicht vorgeklärt. Die alkoholische Gärung fand gekühlt im Edelstahl statt, wo der Wein bis zur Füllung auf der Vollhefe lagerte.



LAGERFÄHIGKEIT

1-15 Jahre



GENUSS

Gastronomischer Begleiter als Terrassenwein zu leichter Sommerlicher Küche. Ebenso zu kurzgebratenen Fleisch sowie zu Intensiven Fischgerichten.



TRINKTEMPERATUR

ca. 8-10°C

Alk. 13%
RZ 6,4 g/l
SR 5,8 g/l