

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2021 Grauburgunder Löss & Gneis Trocken

Artikelnummer: 118017

Charakteristik

Der Geruch:

Leichte Holzaromatik. Reifer, gelber Apfel, etwas Birne und saftige Honigmelone

Am Gaumen:

Animierende harmonisch eingebundene Säure am Gaumen und mittlerer Körper. Ausgeprägte Mineralität. Cremig und weich mit viel Schmelz. Perfekter Essensbegleiter mit viel Eigeninitiative.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Grauburgunder

Wächst auf besonderen Lagen. Gibt dem Wein tolle, eigenständige Aromatik und Mineralik

Analytische Werte

Restzucker 3,5 g/l / Gesamtsäure 6,2 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Dank des geringen Restzuckers und seiner zurückhaltenden Primäraromatik ist der Grauburgunder als Essensbegleiter vielseitig einsetzbar. Passt ideal zu kräftigen Fischgerichten, Pastagerichten aller Art sowie Geflügel und Wildgeflügel.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad