

## Weingut Salwey



### 2022 Grauburgunder Gutswein Trocken

Artikelnummer: 102047

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Schon als Gutswein in der Basisqualität ein exquisiter Wein: sortentypischer und kerniger. Dank seines geringen Restzuckers und seinem Gerbstoffgerüst ist dieser Wein als Essensbegleiter vielseitig einsetzbar und deshalb ein idealer Tischwein. Der Grauburgunder Gutswein besticht mit seinen Aromen von gelben reifen Früchten und etwas Zitrus.

##### Am Gaumen:

Am Gaumen von würziger Mineralität und einer sauber balancierten Säure.

#### **Lagen, Bodenart und Exposition**

Salwey Gutsweine sind sortentypische und ausdrucksstarke Weine vom Kaiserstuhl (Lößlagen) . Immer trocken und immer in Kabinett-Qualität. Auf dem Etikett dekoriert mit einem Falken, dem typischen Bewohner im Naturschutzgebiet, das Teil des Gutsgebietes ist. Salweys Gutsweine sind Klassiker der Region, sie eignen sich für viele Anlässe und täglichen Genuss.

#### **Geschmacksrichtung**

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Grauburgunder

100% Handlese. Schonende Pressung. Gärung und Ausbau im Stahltank mit langer Lagerung auf der Hefe und biologischem Säureabbau.

#### **Analytische Werte**

Restzucker 4,0 g/l / Gesamtsäure 6,0 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Als Essensbegleiter ist dieser Wein sehr vielseitig einsetzbar. Idealer Tischwein.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 8° bis 10° Grad