Weingut Freiherr von Gleichenstein

2022 Grauburgunder Gutswein trocken

Artikelnummer: 107001

Charakteristik

Der Geruch:
Ein Grauer Burgunder der sich durch Frische auszeichnet - würzige Note von Birne, Quitte und einem Hauch von Exotik. Ergänzt wird dies durch ein geschmeidig-rundes Mundgefühl und eine prägende Mineralität.

Am Gaumen:
Im Abgang bleibt eine angenehm anregende bittere Note.

Lagen, Bodenart und Exposition
Das Weingut mit fast 400-jähriger Geschichte liegt im Kaiserstuhl, der wärmsten Region Deutschlands. Die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Region gab man von Generation zu Generation weiter. Erstklassige Weine haben dieses Weingut weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Grauburgunder

Die Trauben für den Grauen Burgunder werden direkt nach der Ernte schonend ohne Abbeeren und Quetschen in die Presse gefüllt. Durch die lange Presszeit von 6-8 Stunden werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst ohne die Beeren stark zu beanspruchen. Nach der Mostvorklärung durch Sedimentation werden Teilpartien der Moste spontan vergoren. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe um eine Harmonie der Weinstruktur zu erzielen.

Analytische Werte
Restzucker 1,4 g/l / Gesamtsäure 6,1 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Leicht gekühlt passend zu Vesper mit Kalbspastete und Bauernbrot sowie zu Grillfleisch.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 7 - 10 Grad