

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

## 2024 Grauer Burgunder Spätlese Trocken

Artikelnummer: 121027

### Charakteristik

#### Der Geruch

Von Burgund gelangte der Grauburgunder in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert nach Deutschland. Die weißen Weine des Grauburgunders sind kräftig und ausdrucksvoll mit intensivem Bukett. Sehr typischer Grauburgunder mit dicken Muskeln. Edles sauberes strohgelb mit grünen Reflexen. Würze von Honig, Aroma von Apfel, Mirabelle, Quitte sowie exotische Früchte wie Ananas.

#### Am Gaumen

Der Geschmack ist überaus lebendig und finessenreich. Die anregende Säure macht den Wein zum erfrischenden Erlebnis und der Ausklang spiegelt noch einmal den wuchtigen Körper und die vielen fruchtigen Komponenten.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Grauburgunder

#### Analytische Werte

Restzucker 3,0 g/l / Säuregehalt 5,8 g/l / Alkoholgehalt 14,20 Vol. %

#### Speisenempfehlung

So kräftig wie der Geschmack des Grauburgunders sollten auch die Speisen sein. Gebratenes Wildgeflügel in kräftiger Soße und auch Lamm ergeben auf dem Gaumen ein volles Geschmackserlebnis. Er passt bestens zu Rind- und Schweinefleisch. Interessante Kombinationen auch mit Hummer.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

