

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



(0,75 L)

2024 Grauburgunder Trocken

Artikelnummer: 118036

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. Saftige Aromatik im trockenen Abgang

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

Durch lange Hefelagerung mit spontanem Säureabbau erlangt dieser Grauburgunder eine wunderschöne Ausgewogenheit und Harmonie. Ausbau 25% Holz / 75% Edelfass.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 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

