

Weingut Freiherr von Gleichenstein



(0,75L)

2025 Grauburgunder Gutswein Trocken

Artikelnummer: 107013

Charakteristik

Der Geruch:

Der Graue Burgunder Gutswein trocken vom Weingut Freiherr von Gleichenstein aus dem Kaiserstuhl verkörpert die typische Kaiserstühler Burgunderstilistik mit perfekter Balance aus Frische und Fülle. In der Nase zeigt er feine fruchtige Aromen. Der schonende Ausbau sowie die Reife auf der Feinhefe verleihen ihm zusätzliche Eleganz und einen geschmeidigen Trinkfluss.

Am Gaumen:

Am Gaumen mit harmonischer Struktur, angenehme Cremigkeit und eine wunderbar eingebundene Säure.

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 über Förderbänder 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 1,5 g/l / Gesamtsäure 6,3 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

