

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



(0,75 L)

2025 Grauburgunder Trocken

Artikelnummer: 118005

Charakteristik

Der Geruch:

Der Grauburgunder vom Weingut Wild aus dem Kaiserstuhl zeigt eindrucksvoll, wie viel Tiefe und Charakter diese Rebsorte entwickeln kann. Reifer gelber Apfel, Birne und saftige Honigmelone treffen auf eine feine Holzwürze, während die lange Hefelagerung für cremigen Schmelz und eine wunderbar harmonische Struktur sorgt.

Am Gaumen:

Am Gaumen verbindet sich die animierende Säure mit ausgeprägter Mineralität zu einem kraftvollen, zugleich weichen und eleganten Geschmackserlebnis

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% Edelstahlfass.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,5 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

