



## Grauburgunder

Art.-Nr.: 2023-894

|                     |   |
|---------------------|---|
| Kategorie:          | Weißweine                                     |
| Rebsorten:          | Grauburgunder                                 |
| Herkunft:           | Deutschland                                   |
| Anbauregion:        | Mosel   |
| Jahrgang:           | 2023  |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                       |
| Qualitätsstufe:     | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Bio zertifiziert:   | Ja (DE ÖKO-022)                               |
| Vegan:              | Ja  |
| Flaschengröße:      | 0,75 l  |
| Alkoholgehalt:      | 12,0 % Vol.                                   |
| Restsüße:           | 3,5 g/l                                       |
| Säuregehalt:        | 5,3 g/l                                       |
| Lage:               | Vogelsberg                                    |
| Trinktemperatur:    | 6-8 °C  |

### Beschreibung:

Ein moseltypischer Grauburgunder. Für diesen Wein verarbeiten wir die vollreifen Trauben aus unserer Grauburgunder-Junganlage. Diese werden schonend verarbeitet und bekommen etwas Maischestandzeit, um dem Grauburgunder mehr Charakter zu verleihen. Durch diesen Prozess bekommt er seine wundervoll goldgelbe Farbe. Unser Grauburgunder zeichnet sich durch seine fruchtige Leichtigkeit aus. Mit Düften von Stachelbeere, Honig und Pfirsich zeigt er ein breites Spektrum, welches von der Nussigkeit von Maronen vervollständigt wird. Im Mund rund, harmonisch und eine sehr weiche Säure. Ein sehr guter Essensbegleiter. Cheers!!

### Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

