

GRAUBURGUNDER RÉSERVE

HANDWERK LEIDENSCHAFT FASZINATION



Art.-Nr: 145

JAHRGANG: 2021

REBSORTEN: Grauburgunder

ANBAUREGION: Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG: Trocken

BODEN: Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil

VINIFIKATION: 500er Tonneaux-Fässer, Lagerung Sur Lie,

48 Std. Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE: 0,75 |

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol.

RESTZUCKER: 2,7 g/l

SÄUREGEHALT: 5,8 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Unser Spitzengrauburgunder vom tiefgründigen Kalk, intensive Aromen von gelbem Apfel und reifer Birne, unterstützt von einer feinen Holzwürze, sehr gute mineralische Cremigkeit und Salzigkeit und eine leichte salzige Note mit geschliffener Säure geben dem Wein eine tolle Balance aus Länge und Eleganz.



