

GRAUBURGUNDER

HANDWERK

L E I D E N S C H A F T F A S Z I N A T I O N





2025

REBSORTEN:

Grauburgunder

ANBAUREGION:

Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

BODEN:

Tonmergel

VINIFIKATION:

Ausbau im Edelstahltank, 24 Std.

Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE:

0.751

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:

12,5 % Vol.

RESTZUCKER:

5,1 g/l

SÄUREGEHALT:

6,3 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralischem Nachhall.



