

GUTSWEIN

GRAUBURGUNDER TROCKEN

2023

Säure

VDP.GUTSWEIN Klassifikation Rebsorte Grauburgunder

Gärung Spontane Gärung im Holzfass bei 20-22 °

C. grobes Feinhefelager bis Ende Februar

Alkohol 12,5 %VOL Restzucker 2 G/L

5,9 G/L Ausbau 100% gebrauchte Holzfässer

Trinktemperatur 8-10 °C Lagerfähigkeit 4-6

Unser Entrée in die weißen Burgunder-Sorten - feinfruchtige Noblesse des Boscop-Apfels, versehen mit einem Anflug von Zitrus- und Pampelmusenoten.

Am Gaumen entfaltet sich sanfter Schmelz, der an Nussbutter erinnert; dabei bleibt dieser Gauburgunder durch die elegante Säure ganz wach und präsent und deutet dabei einen Hauch Extravaganz durch eine dezente reduktive Note

Ob unkompliziert mit Freude beim Easydrinking oder als Speisebegleiter durch die Frühlingsküche - der grossartige Trinkfluss macht diesen Grauburgunder zum echten Multitalent ...

