

# STUDIEN

**2018**  
**GRAUBURGUNDER**  
**TROCKEN**  
**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein  
Restzucker: 6,1 g/Ltr.  
Säure: 5,7 g/Ltr.  
Alkohol: 13,0 %vol  
Enthält Sulfite



#### Zur Rebsorte

Der Graue Burgunder ist durch Mutation aus dem Spätburgunder entstanden. Als trockene Variante bezeichnet man die Rebsorte Grauer Burgunder oder Gauburgunder und als liebliche Variante nennt man ihn Ruländer.

#### Zum Ausbau

Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Grauburgunder durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor dem Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung. Ein reduktiver Ausbau zur Vermeidung von Luftkontakt ist ebenso obligatorisch wie möglichst wenig Bewegung des Jungweines zur Erhaltung der natürlichen Kohlensäure im Wein. Letzteres macht den Wein spritziger und hält ihn länger jung.

#### Sensorische Eigenschaften

Sehr typischer Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose. Angenehm weiches Mundgefühl durch eine moderate Säure aber dennoch schlank und lebendig zu trinken. Eleganter Burgundertyp mit feiner mineralischer Note, erdig und ausdrucksstark ohne wuchtig zu sein.

#### Speisen

Zu gebratenem und gegrilltem Fleisch ebenso wie zu leichten Gemüsegerichten und marinierten Scampi.

Trinktemperatur: 10-12 °C

#### Lagerfähigkeit:

3-4 Jahre, danach noch gut trinkfähig, aber er schmeckt dann stärker gereift.