

STUDIER

2019

GRAUBURGUNDER

MASTER

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 6,1 g/Ltr.

Säure: 6,0 g/Ltr.

Alkohol: 13,5 %vol



Zur Rebsorte

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

Weinausbau

Dieser Grauburgunder stammt aus einer unserer besten Lagen mit tiefgründigem Buntsandstein Boden. Nach einer Ertragsreduzierung auf 350 hl/ha durch Halbieren der Trauben im Sommer sowie einer Negativ-Selektion im Herbst gelangt ausschließlich gesundes Lesegut zur Ernte. Dieser Grauburgunder ist spontan also ohne Zugabe von Reinzuchthefer vergoren. Der Ausbau erfolgt in 500 Liter Tonneau-Fässern und lagerte darin ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung.

Sensorische Eigenschaften

Saftiges Zitronengelb und intensiver Glanz begrüßt das Auge. Vollreife Williamsbirne in der Nase gepaart mit feiner Aromatik nach Lychee und Apfelquitte machen Lust auf mehr. Elegante Würznoten nach frischen Spekulatius und Kardamom stimmen auf die kühle Jahreszeit ein. Ein voller Grauburgunder mit kräftiger Struktur am Gaumen, sowie milder Säure und langem Abgang.

Speiseempfehlung

Geniessen Sie diesen Wein am besten zu hellem Geflügel wie Bresse-Poularde, klassische Taglioni mit frischem Albatrüffel oder zu kräftigem trockenem Käse z.B. ein Pecorino.

Trinktemperatur: 8-10°C

Lagerfähigkeit

Mind. 6 Jahre