

Weinexpertise

Bezeichnung	Gutswein Grauburgunder trocken
Jahrgang	2024
Bodenart	Tiefer auf Sandstein angelagerter Lössboden, fruchtbar und mit guter Wasserspeicherkapazität
Rebsorte	Grauburgunder
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 5,7 g/l Restsüße: 3,8 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau imahltank
Trinktemperatur	7° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe klares Gelb mit blassgoldenen Reflexen

Nase feine Aromatik von reifer Birne und Quitte, florale Noten von Mandelblüte

Gaumen saftig und vollmundig mit klarer Struktur und einem schönen Trinkfluss

Speise Empfehlung

Der Grauburgunder passt sich wunderbar an und ist daher ein beliebter Speisebegleiter für die leichte Sommerküche.

Besonderheiten

Der Grauburgunder ist in Baden die wichtigste weiße Rebsorte. Uns gefällt besonders seine Facettenreichtum. Ob frisch-fruchtig im Edeltahltank ausgebaut oder kräftig-würzig im Holzfass – der Grauburgunder macht stets eine gute Figur.

