



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

Grauer Burgunder

Der graue Burgunder, auch Ruländer oder „Pinot Gris“ beziehungsweise „Pinot Grigio“ genannt, ist als traditionelle Rebsorte schon seit vielen Jahrhunderten in Deutschland heimisch. Er ist eine Mutation des blauen Spätburgunders und liebt – wie alle Burgunder- Rebsorten – kalkhaltige Böden, wobei er hohe Ansprüche an die Beschaffenheit der Lage stellt. Seine Trauben sind dickbeerig und nehmen im Stadium der Reife eine grau-rötliche Farbe an. Seine Weine sind kräftig, körperreich und von würziger Art.

2015er Grauer Burgunder classic

Rebsorte	: 100% Grauer Burgunder
Anbaugebiet	: südliche Wein-Mosel
Jahrgang	: 2015
Alkohol	: 12,5 %
Restzucker	: 4,8 g/l
Gesamtsäure	: 6,2 g/l
Geschmacksrichtung	: classic / Enthält Sulfite

Vinifizierung : selektive Handlese des Leseguts bei vorangegangener Teilentfruchtung, schonende und langsame Vergärung im Edelstahltank zur Erhaltung der sortentypischen Aromenkomponenten

Charakter : würzige Art, im Duft an Liebstöckel, Bohnen und Waldkräuter erinnernd

Essensbegleiter zu : gebratenem Seefisch oder kräftigem Fleisch, Gänse- oder Entenleber, reifem Käse

Trinkbar ab : ab sofort

Lagerzeit : maximal 5 Jahre
danach baut er seine Eleganz ab

EAN 4028812 100073