



---

## 2023 GRAUER BURGUNDER

---

### LAGE



Weinberge in den Gemarkungen Landau und Godramstein

### BODEN

Tonhaltige Keuper- und Kalkmergelböden

### LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

### ERTRAG

75 hl / ha

### CHARAKTER

Eher kühler, leicht nussiger, etwas vegetabiler bis kräuteriger und angedeutet speckiger Kern- und Steinobstduft mit zart floralen Aromen. Geradlinige, nicht ganz trockene Frucht mit leicht dunkelbeerigen Noten, einer Spur Wurzelgemüse und Zitruszesten, lebendige Säure, leichter Gerbstoff-Griff, gewisse Nachhaltigkeit, salzige und kreative Töne, guter bis sehr guter Abgang.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Tafelspitz mit Meerrettich, Geflügel und kurzgebratener Fisch

### TRINKTEMPERATUR

10 °C

### LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 12,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

