



2023 GRAUER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKMERGEL

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, kurze Maischestandzeit, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung hälftig im großen Holzfass und im Edeltank, ca. 6 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Relativ kühler, etwas rauchig-speckiger und vegetabiler bis getrocknet-krautiger Duft nach gelben Früchten mit an Trockenpilze und Wurzelgemüse erinnernden Nuancen. Geschliffene, herb-saftige Frucht mit etwas Schmelz, leicht nussigen und rauchigen Holzaromen sowie etwas Butter, lebendige Säure, etwas mürber Gerbstoff, gute Nachhaltigkeit, kreative, ein wenig an Muschelschalen erinnernde Mineralik, im Hintergrund Lorbeerblätter, sehr guter, griffiger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, Eintöpfe, kräftige Käsesorten

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 13 % vol
Allergene: enthält Sulfite

