



2023 GRAUER BURGUNDER GODRAMSTEINER SCHNECKENBERG

LAGE



Godramsteiner Schneckenberg

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, 12 Stunden Maischestandzeit, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 6 Monate Lagerung & Reife auf der Vollhefe im großen Holzfass

ERTRAG

53 hl / ha

CHARAKTER

Recht feiner nussiger und einen Hauch buttriger Duft mit Kernobstaromen, einer Spur roter Beeren und angedeutet Bambussprossen mit angedeutet Tabak und Tabakasche. Klare, herbe und kühle Frucht, fest und vollkommen trocken, sehr feine Säure, etwas Griff, nussige und angedeutet pilzige Aromen, feine gemüsige Töne, im Hintergrund helle Mineralik, ein Hauch Tabak, etwas Tiefe, gute Nachhaltigkeit, ätherische Spuren, sehr guter, fester Abgang. Dürfte in seiner dichten und dabei kompromisslos herben Art auch Leute überzeugen, die Grauburgunder sonst reflexhaft ablehnen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Saltimbocca, Involtini, Tortellini mit Fleischfüllung und Maultaschen

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2029

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,0 % vol

Allergene: enthält Sulfite

