



---

## 2020 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

Nussiger und noch zart hefiger Kernobstduft mit angedeutet pflanzlichen Aromen. Geradlinige Frucht, wieder nussige Töne, feine, recht lebendige Säure, nussige, florale und rotbeerige Aromen, etwas Mineralik, ganz zart holzig wirkende Töne, guter bis sehr guter Abgang mit feiner Würze und Zitrusnoten. Animierend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Tafelspitz mit Meerrettich, Geflügel und kurzgebratener Fisch

TRINKTEMPERATUR

10 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2025

---

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

