



2021 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 Edelstahltank, ca. 6 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Nussiger, ganz leicht tabakig-holzwürziger Duft mit zurückhaltenden gelbfruchtigen Noten. Feinsaftige, herbe Frucht, nussige, vegetabile und hefige Nuancen, sehr feine Säure und moderater Gerbstoff, kreidige Töne und ein wenig Salz, gute Nachhaltigkeit, sehr guter Abgang mit rauchigen Spuren.

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, Eintöpfe, kräftige Käsesorten

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

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

