



2022 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

Helles Orange-Rosa. Nussiger und leicht floraler Duft mit zurückhaltenden Kernobstnoten, angedeutet roten Beeren und einer Spur Butter. Klare, straffe, herb-saftige Frucht, pflanzliche, kreidige und nussige Töne, ganz leicht rauchig am Gaumen, feine Säure und Griff, schwarz- und rotbeerige Nuancen im Hintergrund, ein wenig Salz, gute Nachhaltigkeit, sehr guter, feinsaftiger Abgang mit Biss und Frische.

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

