



OBERER BERG GRAUBURGUNDER GG / VDP.GROSSE LAGE®

WEISSWEIN trocken

Artikelnummer: 1812-GG



DE-ÖKO-003

Grauburgunder zählt in Württemberg zu den beliebtesten Rebsorten. Gewachsen auf schweren, tonigen Böden, erhalten die grauen Burgunder bei uns eine gute Struktur, einen definierten Körper und bestechen oft durch eine perfekte Balance zwischen Körper und Frische.

99° Oechsle. Gärung in 500 Liter Fässern bei 15°C (30 % neues Holz, ausschließlich französische Eiche, Medium Toasting), Feinhefe-Lager von mehreren Monaten. 50% der Partien Spontangärung; 10 Monate Reife im kleinen Eichenholzfass.

Im Glas sattes Gold. In der Nase Anklänge von Birnen und Mirabellen, am Gaumen cremig-würzig mit viel Fülle und Schmelz.

Ein Genuss z.B. zu Risotto mit Steinpilzen, gegrilltem Seefisch oder Quiche.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Grauburgunder
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	14 % vol.
Restzucker:	1,3 g/l.
Säure:	4,9 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2028
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite