

2019  
GRAUBURGUNDER  
TROCKEN



**HERKUNFT:**

Wir bauen unseren Grauburgunder auf tonigen Lehmböden in den fruchtbarsten Lagen rund um Wahlheim und Siefersheim an. Diese Böden verleihen ihm seinen runden, cremigen Charakter und die milde Säure.

**BEWIRTSCHAFTUNG:**

All unsere Weinberge werden nachhaltig und schonend bewirtschaftet. Entblätterung und die Einstellung auf den passenden Ertrag per Hand gewährleistet die geforderte Qualität der Trauben. Im Sommer greifen wir außerdem auf tierische Helfer zurück – eine Schafherde frisst die Blätter in der Traubenzone, sodass die Trauben von der Sonne verwöhnt werden können. Unsere Böden sind uns wichtig, sie werden durch die Wurzeln der eingesäten Begrünung natürlich gelockert und ziehen durch die Pflanzenvielfalt wichtige Nützlinge wie z.B. Bienen an. Wir befinden uns in der Umstellungsphase auf ökologischen Weinbau und werden mit dem Jahrgang 2022 EU-Öko- zertifiziert.

**AUSBAU:**

Gesundes Lesegut, lange Standzeiten auf der Maische und schonende Sedimentation des Mostes garantieren eine maximale Aromausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine gekühlte Vergärung mit natürlichen Spontanhefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Bis zu 6 Monate Lagerung auf der Hefe und der teilweise biologische Säureabbau, der die Äpfelsäure in weichere Milchsäure umwandelt, unterstützen das volle Mundgefühl. All unsere Weine sind vegan.

**GESCHMACK:**

Typischer Grauburgunder mit Aromen von Birne und Quitte. Volles, körperreiches Mundgefühl mit langem Nachhall und viel Cremigkeit und Schmelz. Dezent Säure, insgesamt sehr harmonisch und rund.

**ANALYSE:**

6,2 g/l Restzucker, 5,0 g/l Säure, 12,6 vol% Alkohol

