

## Weinpass

### 2020 Grauer Burgunder trocken - Pleisweiler-Oberhofen

#### Deutscher Qualitätswein - Pfalz

Artikel-Nr.:	20B20075	Alkohol:	13,8 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	3,6 g/l
A. P. Nr.:	5060085000621	Säure:	5,8 g/l

**Wein:** Der Grauburgunder zeigt nicht nur eine überaus attraktive goldene Farbe, auch in der Nase erzeugen vielfältige Noten von reifer Mango, Walnuss und dezenter Holznoten einen Aha-Effekt. Am Gaumen entstehen Eleganz und Körper durch eine viermonatige Vergärung im 500 L großen Holzfass, dem sogenannten Tonneau, und einer kurzen Maischestandzeit. Sein so gewonnener weicher, französischer Stil mit ansprechenden Vanillenuancen auch auf der Zunge verleiht ihm ein gutes Lagerpotenzial.

**Trinkempfehlung:** Seine Bestimmung: Gehaltvolle Salate wie Feldsalat mit Steinpilzen, Spargel-Kräuter-Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise, Champignon-Parmesan-Risotto oder Hähnchen zu Nuss-Pesto. Verführerisch zu Leber an Apfel-Karamell-Sauce oder Spinatknödeln.

**Ort / Lage:** Pleisweiler-Oberhofen

**Boden:** Sandstein/Buntsandstein

**Ausbau:** 70% für ca. 4 Monate im neuen und gebrauchten 500 ltr.-Holzfässern vergoren, 30% im Stahltank ausgebaut.

**Geschmack:** trocken

**Trinktemperatur:** 10-12 °C

**Anbaugebiet:** Deutschland - Pfalz

**Rebsorte:** Grauer Burgunder

