

Weinexpertise

2021 Grauer Burgunder trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	33210751	Alkohol:	13,1 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	1,6 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 17 22	Säure:	6,3 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

