

Weinexpertise

2022 Grauer Burgunder trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	3322075	Alkohol:	13,5 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	1,3 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 15 23	Säure:	5,4 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