

## Weinexpertise

### 2023 Grauer Burgunder trocken - Pleisweiler-Oberhofen

#### Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	3323075	Alkohol:	13,2 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	0,9 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 30 24	Säure:	4,8 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 dezenten Holznoten einen Aha-Effekt. Vanille, Karamell und ein bisschen Honig geben den letzten Touch. Am Gaumen entstehen Mineralität, 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 dennoch frischem Abgang verleiht ihm ein gutes Lagerpotenzial.
Trinkempfehlung:	Seine Bestimmung: Eine deftige Käseplatte mit verschiedenen Weichkäsen oder auch eine Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree und glasierten Apfelscheiben. 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

