



Grauburgunder

Jahrgang:	2014
Lage:	Erbach
Rebsorte:	Grauburgunder
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Kategorie:	Ortswein
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Restsüße:	5,0 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l
Alkohol:	12,0 % vol
Lesedatum:	26.09.2014
Ernteertrag:	0,85 ltr pro qm Weinberg (85 hl/ha)
Herstellung:	Das Erntegut ruht leicht angequescht vor der Pressung für ca. 3 Stunden in den Lesebütten. Hiermit wird die Säure durch die Mineralien, die sich aus der Beerenhaut lösen, gebunden und die typische Grauburgunder-Cremigkeit kann entstehen. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und ein kleiner Anteil im neuen Holzfass.
Fülltag:	11.02.2015
Flaschen:	799
Beschreibung:	Ein Wein mit einer cremigen und sehr dezenten Säurestruktur, idealer Terrassenwein als frischer und unaufdringlicher Begleiter an Sommerabenden.
Speiseempfehlung:	Meine Weinempfehlung zu Spargel und Fischgerichten
Trinkempfehlung:	8–10°C
Artikelnummer:	I42I2

