



2017 GRAUER BURGUNDER TROCKEN



VINIFIKATION

Nach der Ernte geben wir den Trauben eine Standzeit von etwa einem halben Tag, was die Auslösung der Aromastoffe aus den Traubenschalen durch die beereneigenen Enzyme fördert, das Mundgefühl intensiver gestaltet und dem Wein insgesamt mehr Körper verleiht. Anschließend erfolgte die Vergärung in Edelstahltanks (ca. 85% der Menge), Holzfässer mit 1.250 l und Barriques mit 225 l Inhalt (ca. 15%). Hier verbinden sich die feine Röst- und Vanillearomen des Holzes mit den sortentypischen Aromen und der Frische der "Stahlanteile". Eine ausgiebige Lagerung auf eigener Hefe gibt dem Wein Rückgrat, eine erdig-mineralische Komponente und einen den Burgundern ganz eigenen "Schmelz" mit auf ihren Lebensweg.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Feine Nuß- und Kastanienaromen, ein Hauch Vanille und Zimt, sowie gebrannte Mandeln, frische Butter sowie fruchtige Aromen, wie Orangen, Ananas und Zitrusfrüchte. Ein kräftiger Wein mit einem markanten Körper, aber eleganter Frische.

TRINKEMPFEHLUNG

Wir empfehlen diesen Wein gerne zu aromatischen hellen Saucen und dunklerem gegrilltem Fleisch, aber auch Gnocchi mit Gorgonzola empfehlen. Hervorragend zu Steinpilzrisotto!

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Eine Rebsorte, die kräftige, vollmundige Weine hervorbringt, Weine mit Schmelz und oft nussigem, manchmal auch honigartigem Aroma. Die französische Bezeichnung Pinot geht wahrscheinlich auf die kieferzapfenähnliche Form der Trauben zurück, andere Quellen belegen erste Verbreitungen dieser Sorte innerhalb eines badischen Klosters, dessen Bewohner "graue" Mönchskutten trugen. Dieser Grauer Burgunder zum einen auf dem gehaltvollen Lössboden in Dürkheims Süden gewachsen, der den nachhaltigen und erdigen Charakter des Weines prägt. Duftigere Partien aus den Buntsandstein-Böden im Norden von Bad Dürkheim verleihen ihm ein eingängiges Aroma und angenehme Frische.

PREISLISTEN-NR.

54

REBSORTE

Grauer Burgunder

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

6,5 g/l

RESTSÜSSE

5,0 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

21,0 g/l

ABFÜLLDATUM

14. Juni 2018

A.P.NR

51603594118

EAN

0705632384237

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

