



## OBERER BERG GRAUBURGUNDER GG / VDP.GROSSE LAGE®

WEISSWEIN trocken

Artikelnummer: 2212-GG



DE-ÖKO-003

Grauburgunder ist in Württemberg eine der beliebtesten Rebsorten. Das Gesteinsausgangsmaterial Keuper und Bunter Mergel gibt dem Grauburgunder gute Struktur, einen definierten Körper und besticht durch eine perfekte Balance zwischen Körper und Frische. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt im Durchschnitt 35 Jahre. Die Lese erfolgt selektiv über 2 Durchgänge, Ganztraubenpressung.

96° Oechsle Mostgewicht. Gärung in 500 Liter Fässern bei 17-22 °C (25 % neues Holz, ausschließlich französische Eiche, Medium Toasting). 50% der Partien Spontangärung. 11 Monate Reifung nach der Gärung auf der Voll-Hefe.

Im Glas goldfarben. In der Nase Anklänge von Birnen und Mirabellen und Brioche. Am Gaumen cremig-würzig, elegant mit viel Fülle und Schmelz, mit frischen Noten von Äpfeln.

Ein Genuss zu Risotto mit Steinpilzen, gegrilltem Fisch oder Quiche.

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Grauburgunder
Klassifikation:	VDP.GROSSE LAGE®
Herkunft:	Oberer Berg, Württemberg, Deutschland
Boden:	Bunter Mergel, Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13% vol.
Restzucker:	2,0 g/l.
Säure:	4,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2035
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite