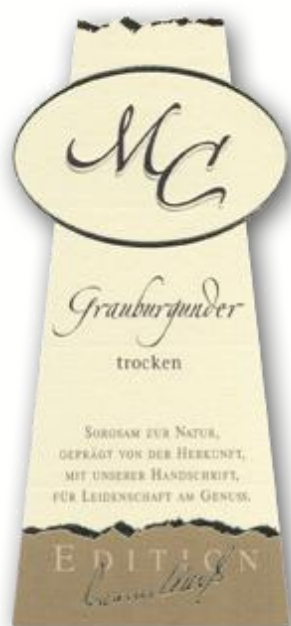


Die anspruchsvollen Grauburgunder-Reben stehen in guten, traditionellen Weinlagen mit tiefgründigen Lößlehm Böden und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.



Grauburgunder trocken

Der Grauburgunder wird zum Teil langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren damit die Fruchtaromen, die an Honigmelone in der Nase erinnern, voll zur Geltung kommen.

20% vergären im großen Holzfass, dadurch zeigt er am Gaumen seine dichte, ausdrucksstarke und vollmundige Art.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fleischgerichten, Grillabenden oder schönen Genießerstunden.

Analysedaten	Mostgewicht:	98 ° Oechsle
Jahrg. 2016:	Alkohol:	13,5 Vol %
	Restzucker:	6,1 g/l
	Säure:	5,9 g/l

Auszeichnungen:

2016er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2015er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
	Landesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
	Landesweinprämierung:	Gold

