

Unser Rebsorten-Schwerpunkt liegt bei den Traditionsrebsorten. Besonders der Riesling, sowie die Burgunder liegen uns am Herzen. Deshalb bauen wir diese Weine auch in unserer First Clauß-Premiumlinie aus.

Um die Weine so charaktervoll wie möglich zu gestalten, setzen wir bei diesen Weinen noch mehr auf Klasse statt Masse.

Die anspruchsvollen Grauburgunder-Reben stehen in bester Weinlage im „Laubenheimer Edelmann“ und werden ökologisch bewirtschaftet. Die Traubenzone wird entblättert und der Ertrag wird stark reduziert.

First Clauß - Grauburgunder trocken

Die Traubenlese, der voll ausgereiften, aromatischen Weinbeeren erfolgte nach vielen sonnenverwöhnten Herbsttagen.

Gesunde Weinberge und ein in sich geschlossenes Ökosystem sind die wichtigste Voraussetzung für die Weinqualität.

Der Grauburgunder-Saft wird zum Teil langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren damit die Fruchtaromen voll zur Geltung kommen.

20% vergären im großen Holzfass.

Ein kraftvoller Wein mit kräftiger Struktur und Fruchtnoten nach Birne und Melone. Die feine dezente Holznote verleiht seiner ausdrucksstarken und zart nussig-vanilligen Art einen noblen Touch mit Nachhalt.

Ein Wein mit Lagerpotenzial. Wir empfehlen diesen Wein zu Fleischgerichten, Wild oder Grillabenden.



Analysedaten Mostgewicht: 95 ° Oechsle

Jahrg. 2019: Alkohol: 13,5 Vol %

Restzucker: 2,6 g/l

Säure: 5,8 g/l

Auszeichnungen:

2016er mundus vini nordic international

Silber

2015er Landesweinprämierung:

Gold

DLG-Bundesweinprämierung:

Gold

mundus vini international:

Gold

awc vienna international:

Gold

ÖkoWinner:

2017

2014er internationaler Grauburgunder-Preis:

4 Sterne ****



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN