



## Weinbeschreibung Grauburgunder Satzer Graben 2016

### Die Rebe

Der Grauburgunder wurde bereits im 13. oder 14. Jahrhundert von Burgund nach Österreich gebracht. In früheren Jahren eine weit verbreitete Rebsorte, heute jedoch eine Rarität.

### Der Weg des Weines

Dieser Grauburgunder wurde am 21. September 2016 händisch gelesen und kam mit 20 Grad KMW in unserem Keller an. Danach lagen die Trauben für zwölf Stunden auf der Maische bevor sie schonend abgepresst wurden. Die Vergärung fand im Stahltank statt. Nachdem die Gärung abgeschlossen war, wurde der Grauburgunder, gemeinsam mit der Feinhefe, ins 500 l Holzfass gefüllt und reifte 12 Monate.

### Der Wein

Gelbgrün mit leichten lachsroten Reflexen in der Farbe. Reife Feigen und Noten von exotischen Früchten in der Nase. Am Gaumen dezente Röstaromen und Grapefruitnoten, cremiger Abgang mit harmonischem Säurespiel.

### Trinktemperatur

12-14°C

### Speiseempfehlung

Lachsgerichte, Krustentiere und Rindsrouladen

### Fakten

Alkohol: 13 %vol  
Säure: 4,8 g/l  
Restzucker: 1,3 g/l