



Weinbeschreibung Grauburgunder Satzer Graben 2017

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

Die Rebstöcke für diesen Grauburgunder entwickelten sich auf tiefgründigen Muschelkalkböden mit humusreichem Oberboden, die ihm seinen eigenständigen Charakter und belebende Art verleihen. Per Hand behutsam gelesen im September, 26 Stunden auf der Maische belassen, spontan vergoren und im 500 l Eichenfass gereift.

Der Wein

Mit einer hellen lachsroten Farbe präsentiert sich dieser Grauburgunder. In der Nase würzig, blumig und ein Hauch von roten Beeren. Am Gaumen charaktervoll, kompakt mit harmonischer Säure. Im Finish präsentiert er sich mit einem langanhaltenden, mineralischen Abgang.

Trinktemperatur

12-14°C

Speiseempfehlung

Forellen- und Lachsgerichte, helle Fleischgerichte

Fakten

Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 4,3g/l
Restzucker: 1 g/l