



Grauer Burgunder
-vom Lösslehm-trocken ***

Ausbau:

in 500 Liter Holzfässern vergoren und auf der Hefe gereift (sur-Lie)

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Cremiger, geschmeidiger Burgunder mit feinen Düften von Aprikose, Melone, Quitten, Vanille und einem Hauch von Walnuss. Im Geschmack besticht er durch seine opulente, gehaltvolle Art ohne jemals schwer zu wirken.
Passend zu (fast) allen Gerichten und Kombi`s

Empfohlene Trinktemperatur:

10-12 °C