

WEEDENBORN

2016 Grauburgunder trocken

Vollmundig | reife Äpfel & Birnen | Brioche | Schmelz

Beschreibung

Ein vollmundiger Wein. Neben reifen Äpfeln und Birnen zeigen sich Aromen von frischem Brioche. Die Säure ist mild, dennoch nicht zu gering um für den nötigen Pepp des Grauburgunders zu sorgen und den Wein zu beleben. Am Gaumen vereint der Grauburgunder eine gewisse Leichtigkeit mit deutlicher Substanz, Fülle und Schmelz.

Herkunft

Dieser Gutswein ist auf Löss-Lehm Boden gewachsen.

Ausbau

Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben vom Stiehlgerüst getrennt und die Beeren leicht angemahlen. Durch eine Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst.

Ein kleiner Anteil des Grauburgunders wurde im Holzfass ausgebaut, der größte Teil im Edelstahl. Langes Feinhefelager nach biologischem Säureabbau.

Vorhandener Alkohol	13 % vol.
Gesamtsäure	6,5 g/l
Restzucker	2,9 g/l

WEEDENBORN

Am Römer 4–6, D-55234 Monzernheim, Rheinhessen
t. +49 (0)6244.387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

