



Grauer Burgunder 2017

Sorte	<p>Grauer Burgunder (Pinot Gris, Grauer Mönch, Ruländer) ist neben dem Blauen Burgunder (Pinot Noir, Spätburgunder) seit dem Mittelalter im Gebiet des Neusiedler Sees heimisch. Die Schalen der Beeren sind rötlich bis bräunlich gefärbt, der Wein ist allerdings hell mit rötlichen Reflexen (Kupferfön in der Farbe).</p> <p>Diese Rebe ist hervorragend an das trockene, warme Klima und an den kühlen Winter angepasst. Selbst in schwierigen Jahrgängen bringt der Graue Burgunder ausgezeichnete Qualitäten.</p> <p>Als Traditionsbetrieb sind wir dieser Sorte besonders verbunden.</p>
Herkunft und Boden	leichter, durchlässiger Boden, im Untergrund Kieselsteine mit hohem Gehalt an Eisen und mässigem Kalkanteil
Alter der Reben	bis zu 31 Jahre
Erntezeit	im September 2017 von Hand gepflückt
Ausbau	im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife und Stabilität und die cremig, mineralische Note wird betont
Alkohol	12,9 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	4,2 g/l
Beschreibung	helles Strohgelb, in der Nase würzige Aromen mit Anklängen von Walnüssen, die sich am Gaumen widerspiegeln, sehr würzig und fein salzig (mineralisch) im Abgang, weich und fein
Optimale Trinkreife	2018 – 2021, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisenempfehlung	Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu gebratenem Fisch, passt ebenso gut zu leichten Pastagerichten, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.