



Grauer Burgunder 2020

Historische Sorte der Zisterziensermönche

Als Traditionsbetrieb sind wir dieser Sorte besonders verbunden.

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 leicht rötlich bis bräunlich gefärbt, der Wein ist allerdings hell mit rötlichen Reflexen (Kupfertön in der Farbe). Diese Rebe ist hervorragend an das trockene, warme Klima und an den kühlen Winter im Burgenland angepasst. Selbst in schwierigen Jahrgängen bringt der Graue Burgunder ausgezeichnete Qualitäten.

Herkunft und Boden	durchlässiger Boden, im Untergrund Kieselsteine mit hohem Gehalt an Eisen und mässigem Kalkanteil
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Alter der Reben	23 bis 34 Jahre
Erntezeit	im September 2020 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	13,5 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	4,7 g/l
Beschreibung	Helles Goldgelb mit zartem Kupfertön in der Farbe, in der Nase Limetten, Birne und Kräuter, am Gaumen frisch, lebendig und ausfüllend mit zarter nussiger Note, vollmundig und weich im Abgang
Lagerpotential	5 - 10 Jahre, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisempfehlung	Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu Geflügel und zu gebratenem Fisch, passt ebenso gut zu leichten Pastagerichten, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 – 12 °C zur optimalen Entfaltung der Aromen.