



Grauer Burgunder 2021

Pinot gris - Historische Sorte der Zisterziensermönche

Sorte	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. 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, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume.
Alter der Reben	24 bis 35 Jahre
Erntezeit	im September 2021 von Hand gepflückt
Ausbau	im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife, Stabilität und die cremig, mineralische Note wird betont
Alkohol	14,2 % Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,2 g/l
Beschreibung	Helles Goldgelb in der Farbe, in der Nase feine Aromen nach reifen Äpfeln, Birnen und Nüssen, am Gaumen vollmundig mit zarter nussiger Note und weichem 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