



Grauer Burgunder 2022

Pinot gris - Historische Sorte der Zisterziensermönche

Sorte	<p>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.</p>
Herkunft und Boden	<p>durchlässiger Boden, im Untergrund Kieselsteine mit hohem Gehalt an Eisen und mässigem Kalkanteil</p>
Bewirtschaftung	<p>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.</p>
Alter der Reben	<p>bis 15 Jahre</p>
Erntezeit	<p>im September 2022 von Hand gepflückt</p>
Ausbau	<p>im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife, Stabilität und die mineralische Note wird betont</p>
Alkohol	<p>12,6 % Vol.</p>
Restzucker	<p>1,5 g/l</p>
Säure	<p>5,4 g/l</p>
Beschreibung	<p>helles Goldgelb in der Farbe, in der Nase zarte Aromen nach reifen Äpfeln und Walnüssen, die sich am Gaumen widerspiegeln, frisch im Abgang</p>
Lagerpotential	<p>5 - 10 Jahre, bei guter Lagerung (12 - 14°C)</p>
Speisempfehlung	<p>Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu Geflügel und zu Fisch, passt ebenso gut zu leichten Pastagerichten, ein vielseitiger Speisenbegleiter</p>
Trinktemperatur	<p>Wir empfehlen 10 – 12 °C zur optimalen Entfaltung der Aromen</p>