



## Grauer Burgunder 2023

### Pinot gris - Historische Sorte der Zisterziensermönche

<b>Sorte</b>	<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>
<b>Herkunft und Boden</b>	<p>durchlässiger Boden, im Untergrund Kieselsteine mit hohem Gehalt an Eisen und mässigem Kalkanteil</p>
<b>Bewirtschaftung</b>	<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>
<b>Alter der Reben</b>	<p>bis 16 Jahre</p>
<b>Erntezeit</b>	<p>im September 2023 von Hand gepflückt</p>
<b>Ausbau</b>	<p>im großen, alten Holzfaß vergoren und ohne Filtration über sechs Monate auf der Feinhefe gereift, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife, Stabilität und die mineralische Note wird betont</p>
<b>Alkohol</b>	<p>13,0 % Vol.</p>
<b>Restzucker</b>	<p>1,0 g/l</p>
<b>Säure</b>	<p>4,6 g/l</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>helle goldgelbe Farbe, feine Aromen nach reifen Birnen und Nüssen in der Nase, am Gaumen vollmundig mit zarter, nussartiger Note</p>
<b>Lagerpotential</b>	<p>5 - 10 Jahre, bei guter Lagerung (12 - 14°C)</p>
<b>Speisempfehlung</b>	<p>Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu Geflügel, Fisch und passt ebenso gut zu leichten Pastagerichten, ein vielseitiger Speisenbegleiter</p>
<b>Trinktemperatur</b>	<p>Wir empfehlen 10 – 12 °C zur optimalen Entfaltung der Aromen</p>