



Grauer Burgunder 2024

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	bis 17 Jahre
Erntezeit	im September 2024 von Hand gepflückt
Ausbau	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
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	2,9 g/l
Säure	5,4 g/l
Beschreibung	Strohgelbe Farbe, in der Nase Aromen von Birne und Kamille unterlegt mit leicht rauchigen Noten, die sich am Gaumen widerspiegeln, mild und fein im Abgang
Lagerpotential	5 - 10 Jahre, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisempfehlung	Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu Geflügel, Fisch und passt ebenso gut zu leichten Pastagerichten, ein vielseitiger Speisenbegleiter
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 – 12 °C zur optimalen Entfaltung der Aromen