



Pinot Gris Reserve Grauburgunder 2017

Sorte	Pinot gris (Grauer Burgunder) ist neben dem Pinot Noir (Blauer Burgunder) seit dem Mittelalter im Gebiet des Neusiedler See heimisch. Die Schalen der Beeren sind rötlich bis bräunlich gefärbt, der Wein ist allerdings hell mit rötlichen Reflexen. Diese Rebe ist hervorragend an das trockene, warme Klima und an die kühlen Winter angepasst. Selbst in schwierigen Jahrgängen bringt der Pinot gris ausgezeichnete Qualitäten. Als Traditionsbetrieb sind wir dieser Sorte besonders verbunden.
Herkunft und Boden	vom westlichen Teil der Gemeinde Frauenkirchen Der Oberboden ist leicht, durchlässig und reich an Quarz mit hohem Eisenanteil, der Untergrund ist geprägt von Kies und Sand. Der mineralische Boden prägt die Aromatik dieses Weines: reife, rauchige Aromen und ein vollmundiger, weicher Geschmack
Alter der Reben	bis zu 39 Jahre
Erntezeit	im September 2017 von Hand gepflückt
Ausbau	im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe über ein Jahr lang ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife und Stabilität
Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,2 g/l
Beschreibung	Strahlendes, helles Strohgelb in der Farbe, in der Nase würzige Aromen mit Anklängen von Birnen, am Gaumen mineralisch salzig, mit Impressionen von Nüssen, komplexe Struktur, mit cremig, mildem und langen Abgang, ein harmonischer Pinot Gris, der Fülle und Eleganz verbindet, der Weißwein der Region östlich vom Neusiedler See
Optimale Trinkreife	2018 - 2025, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisenempfehlung	Pinot Gris ist der klassische Wein zu Ente und Gans, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten und würzigen Salaten
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.