



## **Pinot Gris Reserve Grauburgunder 2018**

<b>Sorte</b>	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.
<b>Herkunft und Boden</b>	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
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 40 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2018 von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe über ein Jahr lang ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife und Stabilität
<b>Alkohol</b>	13,7 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	4,4 g/l
<b>Beschreibung</b>	Helle goldgelbe Farbe, in der Nase frische, florale Noten, die an Quitte und Birne erinnern, mit leichten Anklängen von nassem Stein und rauchigen Noten. Am Gaumen cremig, buttrig und sehr würzig mit Impressionen von Walnüssen und Birne, schmelzig und ausbalanciert mit langem Abgang und sehr elegant
<b>Optimale Trinkreife</b>	2020 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisenempfehlung</b>	Pinot Gris ist der klassische Wein zu Ente und Gans, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten und würzigen Salaten
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.