



Vom Grauen Schiefer Grauer Burgunder 2024

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.
Boden	grauer Schiefer mit Anteilen von Quarz
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-, Nuss- und Mandelbäume.
Erntezeit	im September 2024 von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung im Fass und Lagerung ohne Filtration auf der Feinhefe
Beschreibung	helles Weißgold in der Farbe, zart rauchige Aromen mit Impressionen von reifem Kernobst unterlegt mit Nüssen in der Nase, feine mineralische Note am Gaumen mit langem, feinen Abgang
Speisebegleitung	würzige Salate, Vorspeisen, Fisch, Fleischgerichte
Lagerpotenzial	5 - 10 Jahre
Trinktemperatur	10 - 14 °C
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	4,7 g/l