

Weinexpertise



2020

Grauer Burgunder trocken Kabinett



<i>Alkohol:</i>	12,5 %Vol
<i>Restzucker:</i>	2,0 g/l
<i>Säure</i>	5,5 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	90 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2025
<i>Histamingehalt:</i>	

Zum Wein

Das übermäßige, sonnenreiche Jahr hat dem diesjährigen Grauburgunder eine Reife mitgegeben, welche wir in diesem Sinne noch nicht hatten. Das Aroma dieses Weines erinnert an Trockenobst, Rosinen und einem leichten frischen Apfelbouquet. Frisch, mit einer milden Säure. Ein - Prachtstück - ist es geworden.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu jeder Sorte Salat, aber auch Putenkeule, alle anderen Geflügelgerichte sowie Pilzrisotto. Ein Wein der sich bei 10° Celsius ideal den Speisen anpasst. Empfehlenswert auch zu Kaninchen in Weißwein geschmort oder Kartoffelsuppe. Auch zu allen Mehresfrüchten ist er ein angenehmer Begleiter.

Die Traube

Der Grauburgunder, Pinot Gris, Pinot Grigio oder Ruländer hat seinen Namen der Farbe seiner Trauben zu verdanken, die einen leichten Graustich bekommen. Wie der Name es schon verrät, stammt die hochwertige Rebe ursprünglich aus dem französischen Burgund. Da die Sorte kalkige und steinige Untergründe bevorzugt, eignen sich aber auch viele Anbaugeländer in Deutschland hervorragend. Und gerade hier wird der Grauburgunder zunehmend beliebter - 5.000 Hektar Anbaufläche sind bereits dem Grauburgunder gewidmet. Die Grauburgundertraube hat weises Fruchtfleisch mit einer Rosa Beerenhaut welche im Normalfall gelblich scheinende Weißweine hervorbringt. In besonders sonnenreichen Jahren auch roséfarben.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.