

# Weinexpertise



## 2019

## Pic. Grauer Burgunder t Kabinett



<i>Alkohol:</i>	12,5 %Vol
<i>Restzucker:</i>	0,9 g/l
<i>Säure</i>	5,8 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	90 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2021
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024

### **Zum Wein**

Fruchtig und frisch zeigt sich dieser Grauburgunder trocken. Aromen von Birne, Honig, Ananas und Apfel eingebettet in eine milde Säure und ein bemerkenswertes Mineralienspiel begeistern Nase und Gaumen. Ein Wein mit höherem Extraktgehalt, dies schenkt ihm einen bleibenden Abgang.

Die Rebe mit dem größten Flächenzuwachs in den letzten Jahren. Er hat ein sortentypisches, volles Bukett und gehört nicht nur bei uns zu den Topsellern.

### **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.

### **Die Traube**

Der Grauburgunder stellt hohe Ansprüche an seine Lage. Diese Weißweinrebe ist eine Mutation des blauen Spätburgunders, entdeckt 1711, durch Zufall, in einem ungepflegten Garten, vom Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer. Deshalb wurde diese Sorte auch Ruländer genannt. Andere Namen für diese Rebsorte sind Pino Grigio, Pinot Gris. Das Mostgewicht liegt ca. 10° Oechsle über dem des Rieslings und der Säurewert etwa 4-5 g/l darunter.



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.