



## Grauer Burgunder 2015

<b>Sorte</b>	<p>Grauer Burgunder (Pinot Gris, Grauer Mönch, Ruländer) ist neben dem Blauen Burgunder (Pinot Noir, Spätburgunder) seit dem Mittelalter im Gebiet des Neusiedler Sees heimisch. Die Schalen der Beeren sind rötlich bis bräunlich gefärbt, der Wein ist allerdings hell mit rötlichen Reflexen (Kupferfön in der Farbe).</p> <p>Diese Rebe ist hervorragend an das trockene, warme Klima und an den kühlen Winter angepasst. Selbst in schwierigen Jahrgängen bringt der Graue Burgunder ausgezeichnete Qualitäten.</p> <p>Als Traditionsbetrieb sind wir dieser Sorte besonders verbunden.</p>
<b>Herkunft und Boden</b>	leichter, durchlässiger Boden, im Untergrund Kieselsteine mit hohem Gehalt an Eisen und Kalk
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 30 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2015, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife und Stabilität
<b>Alkohol</b>	13,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>Beschreibung</b>	intensive, goldgelbe Farbe, ausgeprägtes, würziges Aroma, das an Nüsse erinnert, zart rauchige Note, am Gaumen vollmundig, würzig und schmelzig voll, mit frischem Kern im Abgang, bleibt lange haften; Ein sehr feiner, klassischer Stil.
<b>Optimale Trinkreife</b>	2016 – 2019, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisenempfehlung</b>	Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu leichten Salaten und zum Fisch, passt ebenso gut zu leichten Fleischgerichten.
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.