



## Grauer Burgunder 2017

<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 mässigem Kalkanteil
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 31 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2017 von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	im großen Holzfaß vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut, dadurch erreicht der Wein Tiefe, Reife und Stabilität und die cremig, mineralische Note wird betont
<b>Alkohol</b>	12,9 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,2 g/l
<b>Säure</b>	4,2 g/l
<b>Beschreibung</b>	helles Strohgelb, in der Nase würzige Aromen mit Anklängen von Walnüssen, die sich am Gaumen widerspiegeln, sehr würzig und fein salzig (mineralisch) im Abgang, weich und fein
<b>Optimale Trinkreife</b>	2018 – 2021, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisenempfehlung</b>	Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu gebratenem Fisch, passt ebenso gut zu leichten Pastagerichten, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.