



## Grauer Burgunder 2018

<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 (Kupferton 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>	21 bis 32 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2018 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>	12,7 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	4,2 g/l
<b>Beschreibung</b>	Helles Strohgelb mit zarten Reflexen von Kupfer, in der Nase würzige Note, die an Nüsse erinnert mit Anklängen von Äpfeln, würzig und cremig am Gaumen mit Impressionen von Walnüssen, mild und fein im Abgang
<b>Optimale Trinkreife</b>	2020 – 2025, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisenempfehlung</b>	Der Graue Burgunder ist der klassische Wein zu Geflügel und 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.