



Pinot Gris Reserve Grauburgunder 2020

Sorte	<p>Pinot gris (Grauer Burgunder) ist neben dem Pinot Noir (Blauer Burgunder) seit dem Mittelalter im Gebiet des Neusiedler See heimisch. Die Schalen der Beeren sind rötlich bis bräunlich gefärbt, der Wein ist allerdings hell mit rötlichen Reflexen. Diese Rebe ist hervorragend an das trockene, warme Klima und an die kühlen Winter angepasst. Selbst in schwierigen Jahrgängen bringt der Pinot gris ausgezeichnete Qualitäten. Als Traditionsbetrieb sind wir dieser Sorte besonders verbunden.</p>
Boden	<p>Kieselstein mit hohem Anteil an sandigem Quarz</p>
Bewirtschaftung	<p>Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.</p>
Erntezeit	<p>im September 2020 von Hand gepflückt</p>
Ausbau	<p>Vergärung im Fass und ein Jahr Lagerung auf der Feinhefe</p>
Beschreibung	<p>Helles Goldgelb, in der Nase zart rauchige Noten mit Anklängen von Birne und Quitte, am Gaumen Aromen von Nüssen, kernig, vollmundig und mineralisch</p>
Speisebegleitung	<p>würzige Salate, Vorspeisen, Gemüsegerichte, Fisch, Fleischgerichte</p>
Lagerpotenzial	<p>5 - 10 Jahre</p>
Trinktemperatur	<p>10 - 14 °C</p>
Alkohol	<p>13,7 % Vol.</p>
Restzucker	<p>1,0 g/l</p>
Säure	<p>5,8 g/l</p>