



Vom Grauen Schiefer Grauer Burgunder 2021

Sorte	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.
Boden	grauer Schiefer mit Anteilen von Quarz
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume.
Erntezeit	im September 2021 von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung im Fass und ein Jahr Lagerung auf der Feinhefe
Beschreibung	helles Goldgelb in der Farbe, florale Note nach Birne und Quitte, nussartige Aromen, am Gaumen salzig, leicht rauchig, würzig und vollmundig
Speisebegleitung	würzige Salate, Vorspeisen, Gemüsegerichte, Fisch, Fleischgerichte
Lagerpotenzial	5 - 10 Jahre
Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	2,8 g/l
Säure	4,6 g/l