

DREISSIGACKER

2010

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Die Lage

Unsere Gutsweine wachsen auf den Weinberglagen um Bechtheim. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und Löss-Lehm.

Der Ausbau

Die Grauburgundertrauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 12 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol.

Der Wein

Der Wein präsentiert sich in einem zarten goldgelb mit grünen Reflexen. Die würzige Nase wird von reifen Aromen von Birne, Quitte, Mango und von Kamille begleitet. Im Gaumen bestätigt sich die Nase des vollen, harmonischen Grauburgunders. Feinfruchtige, vielschichtige und reife Fruchtaromen vereinen sich in der Aromatik. Die reife und konzentrierte Struktur des Weines wird durch seine leicht mineralische frische im Abgang komplettiert.

„Dieser Wein vereint Exotik, Fülle und Mineralität“ – Michael Köhle, Sommelier Hugos Restaurant, Berlin

Vorhandener Alkohol:	12,5 %vol.
Gesamtsäure:	5,4 g/l
Restzucker:	3,7 g/l
Trinktemperatur:	10-12° Celsius