GRAUBURGUNDER

Der Grauburgunder hat in den vergangenen Jahren wieder zunehmend an Bedeutung gewonnen. Die vielseitige Rebsorte bedeckt in Deutschland ca. 7.100 Hektar. In der Pfalz sind zurzeit ca. 1.800 Hektar bepflanzt. Die robuste Rebsorte gedeiht hervorragend auf unseren kalkhaltigen Böden und gehört durch ihre Vielseitigkeit zum festen Repertoire unseres Rebsorten-Spiegels. Eine gute Betreuung der Anlagen durch Ausdünnen sowie Reduzierung des Ertrags liefert uns einen frisch und spritzigen Grauburgunder mit einigem an Komplexität. Vordergründig erschmeckt man grüne Apfelaromen, die sich beim Trinken mit einem Hauch Mango und Williams-Birne vereinen. Die leichte Säure gibt dem Wein den entsprechenden „Frische-Kick“, was ihn solo genossen viel Trinkfreude bereitet.



Artikelnummer: 60124
Kategorien: Pfaffmann
Stichworte: dezente Säure, leicht, trinkfluss

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Alkoholgehalt	13,5 Vol %
Ausbau	trocken
Rebsorte	Grauburgunder
Rebsorte Filter	Grauburgunder
Weintyp	Weißwein
Speisebegleitung	Als Begleiter einer zünftigen Brotzeit macht er sich ebenso gut wie als Partner von Salatvorspeisen mit Avocado und nussigen Kernen, ebenso wie zu Suppen mit Kürbis