# GRAUBURGUNDER 2019
# WEINGUT HEMBERGER

| | |
|---|---|
| **Klarheit** | klar |
| **Farbe** | sehr helles Strohgelb |
| **Sonstiges** | - |

| | |
|---|---|
| **Intensität** | mittel + |

| | |
|---|---|
| **Süße** | ●●○○○ |
| **Säure** | ●●●●○ |
| **Bitterkeit** | ●●○○○ |
| **Körper** | ●●●●○ |
| **Holzeinsatz** | ○○○○○ |
| **Tannin** | ○○○○○ |
| **Komplexität** | ●○○○○ |
| **Abgang** | ●●●○○ |

| | |
|---|---|
| **Bewertung** | ordentlich |
| **Trinktemperatur** | 8 bis 10 °C |




**ANBAUGEBIET:** FRANKEN, DEUTSCHLAND
**REBSORTE:** PINOT GRIS / GRAUBURGUNDER / PINOT GRIGIO
**PREIS:** 10,90 €

**AROMEN:**
HONIGMELONE
MANGO
APRIKOSE
AKAZIENBLÜTE
HASELNUSS

# WINZER

Im östlichen Teil Frankens liegt das Familienweingut der Hembergers. Seit Generationen ist die Familie tief im Weinbau verwurzelt. Bis 1982 wurden die Trauben jedoch an eine Genossenschaft abgegeben. Danach gründeten Roland und Elisabeth Hemberger ihr eigenes Weingut zwischen den Orten Rödelsee und Iphofen. Die bekanntesten Weinlagen hier sind Rödelseer Küchenmeister und Schwanleite sowie der Iphöfer Kronsberg. Im Jahr 2012 stieg dann Sohn Tobias mit ein und ist heute für den Keller verantwortlich.Die Arbeit mit der Natur steht bei Hembergers klar im Vordergrund. Weder Herbizide, Insektizide oder Kunstdünger kommen zum Einsatz und die meisten Weine werden spontan vergoren. Tobias Hemberger ist außerdem Teil des Winzerkollektivs „Ethos“, bei dem sich 13 Jungwinzer aus Franken zusammengeschlossen haben, um gemeinsam unter dem Motto „nicht mehr Holz zu schlagen, als nachwächst“ die Nachhaltigkeit klar in den Fokus zu stellen.

Die Weine von Tobias Hemberger begeistern durch ihre große Bandbreite. Von den Gutsweinen über die Lagenweine bis hin zu den Großen Gewächsen, die im Holz ausgebaut werden. Der gemeinsame Nenner dabei ist der Keuperboden, der den Weinen seine eigene, kräuterwürzige Stilistik verleiht. Ein besonderes Highlight ist der feinperlige Silvaner Pet Nat (Pétillant Naturel).