GRAUER BURGUNDER ESSENHEIM KALKMERGEL 2020

Braunewell, Rheinhessen

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●○○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Roter Apfel
Gruene Birne
Mirabelle
Frühlingswiese
Kalkstein

ANLASS

Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

milde Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank