

GRAUER BURGUNDER KLOPP 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

STIL

erfrischende
Säure,
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2035

8 bis 10°C

Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100