

# GRAUER BURGUNDER CALCIT 2022



Gies-Düffel, Pfalz

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Honigmelone  
Mango  
Aprikose  
Akazienblüte  
Haselnuss

## ANLASS

für jeden Tag  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

## BEWERTUNG

einfach genießen

87/100