GRAUER BURGUNDER MANDELBERG 2021



Gies-Düppel, Pfalz

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

Mango Gelbe Pflaume Gelber Apfel Stein Biskuit

STIL

körperreich erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030 12 bis 14°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas



Rebsorten

Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reinzuchthefe nicht durchgeführt großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG einfach geniessen

90/100

