

GRAUER BURGUNDER 2022



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

Honigmelone
Mango
Aprikose
Akazienblüte
Haselnuss

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank