

GRAUBURGUNDER GRAND KÄSENTHAL 2022

BIO



Trautwein, Baden

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

Gelber Apfel
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Haselnuss
Brioche
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
8 bis 10°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
milde Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
teils neues
Barriquefass

Lagerung

