

# GRAUBURGUNDER VOM LÖSS 2024

BIO



Eymann, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süß</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

Ananas  
Mango  
Stein  
Kräuter  
Brioche  
Akazienblüte

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2029  
8 bis 10°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

## Lagerung

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

89/100