# GRAUBURGUNDER VOM LÖSS 2024 🕮





#### 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 hoch gering Länge 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



Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Rebsorten Grigio

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

Holzfässer

# BEWERTUNG

Lagerung

89/100 einfach geniessen

