

## 2019 Grauburgunder trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein/Gipskeuper
Vinifikation	späte, selektive Handlese, 30 Std. Maischestandzeit, Spontangärung in 500l gebrauchten Holzfässern, 5 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt dieser Grauburgunder eine satte strohgelbe Farbe mit bronzenen Reflexen und guter Schlierenbildung.</p> <p>Die Nase umspielen kräuterwürzige Noten unterlegt mit fruchtigen Tönen von Mirabelle und Erdbeeren, sowie holzigen Anklängen.</p> <p>Im Auftakt punktet im Mund intensive Würze mit Thymian, Zedernholz und etwas Tabak. Die schmelzige Textur hat dennoch eine schöne Griffigkeit als Gegengewicht zur Fruchtigkeit in Form von Stachelbeere und einer gewissen Nussigkeit und stellt eine schöne Harmonie dar. Der mittlere Körper wird abgerundet mit Zitrus und rosa Grapefruitnoten, welche auf angenehme Mineralität schließen lassen und in einen rauchigen Nachhall münden.</p> <p>Spritzig-würziger VDP.ORTSWEIN als toller Speisebegleiter!</p> <p>Verkostung und Speisempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Speisempfehlung	Schweinefilet mit Morcheln und Kartoffelaltern, Meeresfrüchteplatte, Tomatensugo mit Steinchampignons
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	2,0 g/l
Säure	6,0 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

