

2019 Grauburgunder trocken Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein/Gipskeuper
Vinifikation	späte, selektive Handlese, 24 Std. Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau in Barriquefässern, 9 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>In sattem Strohgelb mit bronzenen Reflexen erstrahlt dieser Grauburgunder im Glas und zeigt eine sehr gute Schlierenbildung.</p> <p>Die Nase wird mit holzig-würzigen Anklängen verwöhnt. Nach einiger Zeit im Glas kommen Aromen von Mirabelle, Melone und Orange sowie eine gewisse Rauchigkeit zum Vorschein.</p> <p>Der Mund wird ausgekleidet mit holzig-würzigen Komponenten. Dazu gesellen sich Nuancen von Tabak, Melone und Limette. Der eher kräftige Körper wird abgefedert von einer gut eingebundenen Säure und sehr angenehmer Salzigkeit. Die ausgesprochen gute Balance zwischen intensiver Würze und Salzigkeit mündet in einen langen Nachhall.</p> <p>Jugendlicher Grauburgunder mit Entwicklungspotential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2020</p>
Serviertemperatur	9 - 12 °C
Speisenempfehlung	Maronenröhrlinge mit Speck und Zwiebeln, Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Hummer
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,8 g/l
Säure	6,3 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024