

2021 Grauburgunder trocken Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein/Gipskeuper
Vinifikation	späte, selektive Handlese, 36 Std. Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau in Barriquefässern, 18 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>In Strohgelb mit bronzenen Reflexen und sehr guter Schlierenbildung präsentiert sich dieser Grauburgunder im Glas.</p> <p>Intensive Holznoten verwöhnen die Nase, gepaart mit fruchtigen Anklängen von Birne und Melone.</p> <p>Die Tabak- und Lederaromen sind zusammen mit rauchigen Tönen auch am Gaumen spürbar. Feuerstein sorgt für eine intensive Mineralik. Dieser Grauburgunder ist dicht, cremig und weich. Er bekommt durch die perfekt eingebundene Säure eine gute Struktur und bleibt dadurch schlank und frisch im langen Nachhall.</p> <p>Ausdrucksstarker Grauburgunder!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2023</p>
Serviertemperatur	9 - 12 °C
Speisenempfehlung	Kalbsroulade mit roter Bete, Semmelknödel mit Steinpilz-Speck-Soße, gegrillter Seefisch
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	0,3 g/l
Säure	6,0 g/l
Optimale Trinkreife	2024 - 2028