

2022 Grauburgunder trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein/Gipskeuper
Vinifikation	späte, selektive Handlese, 24 Std. Maischestandzeit, Spontangärung in 500l gebrauchten Holzfässern, 6 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt sich dieser Grauburgunder in Strohgelb mit bronzenen Reflexen und guter Schlierenbildung.</p> <p>Im Auftakt fruchtig-würzig umspielt er die Nase mit Noten von Tabak, Galiamelone und Apfel.</p> <p>Intensive würzige Holznoten mit etwas Pfeffer, Melone und Banane, sowie dezente Nussigkeit bilden das Geschmacksbild am Gaumen. Leichte Grapefrüittöne lassen auf angenehme Mineralität schließen und die Zitrusfrische der Säure sorgt für angenehmen Trinkfluss.</p> <p>Gut ausbalancierter, komplexer Grauburgunder!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2023</p>
Serviertemperatur	9 - 12°C
Speisenempfehlung	Pilzpfanne, Spinatquiche, gebratener Fisch mit Beurre blanc oder Tomaten Concassée
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	2023 - 2027

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

