

## 2022 Grauburgunder trocken Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein/Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 24 Std. Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau in Barriques, 18 Monate Feinhefelager
Beschreibung	Dieser Grauburgunder präsentiert sich in sattem Strohgelb. Er zeigt eine hohe Viskosität.

Das intensive Bouquet bietet verführerische Aromen von Zedernholz, Lorbeer, Aprikose und Birne. Auch rauchige Akzente lassen sich erahnen.

Der Gaumen wird verwöhnt von rauchigen Noten, Tabak, Leder und Limette sowie Honigmelone. Eine leicht pikante Note von weißem Pfeffer und etwas Griffigkeit tragen zur eleganten Struktur bei. Sehr mineralisch und saftig mit gut eingebundener frischer Säure und mittlerem Körper hält dieser Grauburgunder, was er in der Nase verspricht. Der lange Nachhall wird getragen von Salzigkeit und Würze.

Eleganter Grauburgunder mit ersten Reifenoten und Potential!

Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Dezember 2025.

Serviertemperatur	8 - 10 °C
Speisenempfehlung	Gebratenes Hühnchen, Steinpilze mit Speck und Tagliatelle, Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffeln
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	0,7 g/l
Säure	6,2 g/l
Optimale Trinkreife	2025 - 2029