STUDIER

2020

GRAUBURGUNDER

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 6,4 g/Ltr.
Säure: 6,7 g/Ltr.
Alkohol: 13,0 %vol

Zur Rebsorte
Der Graue Burgunder ist durch Mutation aus dem Spätburgunder entstanden. Seine Trauben sind auch unverkennbar von einer rotbrauen Farbe geprägt. Als trockene Variante bezeichnet man die Rebsorte Grauer Burgunder oder Gauburgunder und als liebliche Variante nennt man ihn Ruländer.

Zum Ausbau
Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Grauburgunder durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor dem Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung. Ein reduktiver Ausbau zur Vermeidung von Luftkontakt ist ebenso obligatorisch wie möglichst wenig Bewegung des Jungweines zur Erhaltung der natürlichen Kohlensäure im Wein. Letzteres macht den Wein spritziger und hält ihn länger jung.

Sensorische Eigenschaften
Sehr typischer Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose. Angenehm weiches Mundgefühl durch eine moderate Säure aber dennoch schlank und lebendig zu trinken. Eleganter Burgundertyp mit feiner mineralischer Note, erdig und ausdrucksstark ohne dabei zu voluminös zu wirken.

Speiseempfehlung
Dieser Grauburgunder passt perfekt zu gebratenem und gegrilltem Fleisch. Ebenso harmonieren leichte, mediterrane Gemüsegerichte und marinierte Scampi zu diesem fruchtigen Weißwein.

Empfohlene Trinktemperatur
10-12°C

Lagerfähigkeit
Nach 3-4 Jahren beginnt der Wein zu reifen und Aromen wie getrocknete Aprikosen und gereifte Banane treten in den Vordergrund.