WEEDENBORN



2025

Grauburgunder

TROCKEN

Nährwertangaben

Aromen von reifen Äpfeln und Birnen bis hin zu feinen Brioche Noten zeigen sich hier auf der Zunge. Die Säure ist akzentuiert dennoch erkennbar im Spiel mit Frucht und Würze. Am Gaumen vereint der Grauburgunder eine gewisse Leichtigkeit mit deutlicher Substanz, Fülle und Schmelz.

Ausbau
Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben vom Stiehlgerüst getrennt und die Beeren leicht angequetscht. Durch eine Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend abgepresst.
Ein kleiner Anteil des Grauburgunders wurde im Holzfass ausgebaut, der größte Teil im Edelstahl. Langes Feinhefelager nach biologischem Säureabbau.

"Mit dem Weedenborn Grauburgunder kommt ein ganz und gar sortentypischer Weißwein mit überragendem Trinkfluss ins Glas. Haftet dem Versprechen auf unkomplizierten Weingenuss doch bisweilen der Dünkel der Einfachheit an, beweist Gesine Roll, dass auch der oft beschworene Wein für alle Tage von entsprechender Hingabe enorm profitiert. Handlese, schonende Pressung, Geduld auf der Feinhefe, Ausbau kleinerer Teile im Holzfass. Perfektes Winzerhandwerk!"
Tesdorpf, Fine Wine since 1678

Alkoholgehalt	12 % vol
Säure	5,3 g/l
Restsüße	2,7 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: ▪49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de