



2023

Grauburgunder **TROCKEN**

Ein vollmundiger Wein. Neben reifen Äpfeln und Birnen zeigen sich Aromen von frischem Brioche. Die Säure ist mild, 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 angemahlen. Durch eine Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst. Ein kleiner Anteil des Grauburgunders wurde im Holzfass ausgebaut, der größte Teil im Edelstahl. Langes Feinhefelager nach biologischem Säureabbau.

„Ein vollmundiger Grauburgunder wie er im Buche steht, mit herrlichen fruchtigen Aromen von reifen Äpfeln und Birnen. Die Säure ist da, hält sich aber dezent im Hintergrund und macht den Grauburgunder von Weedenborn sehr geschmeidig. Schöne Fülle und Schmelz vereinen sich zu einer eleganten, für Gesine typische Leichtigkeit. TOLL!“ - trinkig.de

Alkoholgehalt	12,0 % vol
Säure	5,3 g/l
Restsüße	2,7 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite