

Grauburgunder

Die Farbe zeigt strahlende Kupferreflexe, zart fruchtiges Bukett nach Honigmelone, Orangenschalen sowie ein Hauch von reifen gelben Äpfel; am Gaumen kräftig und dennoch weich, dezente mineralische Note; trinkfreudig, im Abgang langanhaltend



der kräftige Wiederentdeckte für Weinliebhaber

Rebsorte	Grauburgunder (Pinot gris, Ruländer)
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark DAC
Werte	Alkoholgehalt: Vol. 13,0 %, Säure: 4,8 g/l Restzucker: 4,1 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Tiefgründige, kalkfreier Kulturrohboden (Sedimentablagerungen aus dem Paläogen und Neogen)
Erntemonat	Ende September, Anfang Oktober
Ausbau	Handlese, Ausbau im Stahltank und Holzfass; Kaltmazeration, lange Lagerung auf der Feinhefe; teilweise biologischer Säureabbau
Trinktemperatur	8-10 °C
Speisenempfehlung	Wild, kräftige Cremesuppen, Rind oder an kühlen Tagen

