

Grauburgunder

Kupferfarbig, zart fruchtiges Bukett nach Honigmelone, sowie ein Hauch von reifen Bananen; trinkfreudig, am Gaumen eine leichte mineralische Note; im Abgang lang anhaltend



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



Allgemeines:

Der Grauburgunder ist das „familiäre“ Bindeglied zwischen Pinot Noir (Blauer Burgunder) und Pinot Blanc (Weißburgunder) in der großen Burgundergruppe. Die anspruchsvollen Reben bevorzugen warme Hanglagen mit tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit guter Wasserversorgung. Bei sehr früher Lese werden die eine leicht und spritzig. Da der Grauburgunder sehr anfällig für Edelfäule (Botrytis) ist, zeigt er oft ein kräftiges Aroma mit dem für Botrytis typischen Honigton.