



Jahrgang	2017
Rebsorte	Grauer Burgunder
Name/Lage	Hofgarten
Qualitätsstufe	Kabinett
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschenart	Burgunderflasche 0,75l
Artikelnummer	504
EAN Flasche / Karton	4260119960428 / 4260119960435
Analysedaten	Alkohol 12,5%Vol. Säure 6,7 g/l Restsüße 3,5 g/l

Lagenbeschreibung	Die Bezeichnung „Hofgarten“ wird für QbA- und Kabinettweine verwendet. Die Trauben reifen auf tiefgründigen Löss- und Mischböden aus Löss und erodiertem Vulkanverwitterungsgestein. „Hofgarten“ zeichnet unsere frischen und spritzig-süffigen QbA- und Kabinettweine aus.
Rebsorte	Auch Ruländer, Pinot gris und Pinot grigio genannt. Viele Geschichten ranken sich um den Grauen Burgunder: ein Kaufmann namens Ruland entdeckte die Sorte in seinem Garten in Speyer. Von dort aus soll sie verbreitet worden sein – daher der Name „Ruländer“. Die Oberrheinische Version lautet, dass Lazarus von Schwendi die Rebsorte aus dem Tokaj (Ungarn) mitbrachte. Der Graue Burgunder ist das Lieblingskind des Kaiserstühler Winzer. Ihm wird alle drei Jahre ein Symposium gewidmet. In keiner anderen Weinbauregion als am Oberrhein werden daraus individuelle Weine erzeugt.
Ausbau	Die Trauben für den Grauen Burgunder werden direkt nach der Ernte über Förderbänder schonend ohne Abbeeren und Quetschen in die Presse gefüllt. Durch die lange Presszeit von 6-8 Stunden werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst ohne die Beeren stark zu beanspruchen. Nach der Mostvorklärung durch Sedimentation werden Teilpartien der Moste spontan vergoren. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe um eine Harmonie der Weinstruktur zu erzielen.
Charakteristik	Dieser erfrischende Graue Burgunder besitzt insbesondere in der Nase fruchtige Aromen nach reifen Zuckermelonen, süßen Birnen und Mirabellenmaische. Ergänzt wird dies durch ein geschmeidig-rundes Mundgefühl und eine prägende Mineralität. Im Abgang bleibt eine angenehm anregende bittere Note. Es ist ein unkomplizierter Wein, der unbeschwerten Trinkgenuss mit sich bringt.
Trinkempfehlung	7 - 10°C Leicht gekühlt passend zu Vesper mit Kalbspastete und Bauernbrot sowie zu Grillfleisch.