



Jahrgang	2017
Rebsorte	Grauer Burgunder
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschenart	Schlegelflasche 1,0l
Artikelnummer	52
EAN Flasche / Karton	4260119960800 / 4260119960817
Analysedaten	Alkohol 12,5%Vol. Säure 6,7 g/l Restsüße 3,5 g/l

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 vergärt der Most mit Hefekulturen im Edelstahltank bei einer Temperatur zwischen 15 und 20°C. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe um eine Harmonie der Weinstruktur zu erzielen.

Charakteristik Dieser Wein besitzt ein filigranes Aroma von Quitte. Er ist geprägt von einem leichten bis mittleren Körper mit einer pikanten Säure am Gaumen und einem anhaltend kräftigen Abgang.

Trinkempfehlung 8 - 12°C
Ein feiner Grauer Burgunder für kräftige Vesper mit Wurst und Käse.