

Unser Rebsorten-Schwerpunkt liegt bei den Traditionsrebsorten. Besonders der Riesling, sowie die Burgunder liegen uns am Herzen. Deshalb bauen wir diese Weine auch in unserer First Clauß-Premiumlinie aus.

Um die Weine so charaktervoll wie möglich zu gestalten, setzen wir bei diesen Weinen noch mehr auf Klasse statt Masse.

Die anspruchsvollen Grauburgunder-Reben stehen in bester Weinlage im „Laubenheimer Edelmann“ und werden ökologisch bewirtschaftet. Die Traubenzone wird entblättert und der Ertrag wird stark reduziert.



## *First Clauß - Grauburgunder trocken*

Die Traubenlese, der voll ausgereiften, aromatischen Weinbeeren erfolgte nach vielen sonnenverwöhnten Herbsttagen.

Gesunde Weinberge und ein in sich geschlossenes Ökosystem sind die wichtigste Voraussetzung für die Weinqualität.

Der Grauburgunder-Saft wird zum Teil langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren damit die Fruchtaromen voll zur Geltung kommen.

20% vergären im großen Holzfass.

Ein kraftvoller Wein mit kräftiger Struktur und Fruchtnoten nach Birne und Melone. Die feine dezente Holznacht verleiht seiner ausdrucksstarken und zart nussig-vanilligen Art einen noblen Touch mit Nachhalt.

Ein Wein mit Lagerpotenzial. Wir empfehlen diesen Wein zu Fleischgerichten, Wild oder Grillabenden.

<b>Analysedaten</b>	Mostgewicht:	99 ° Oechsle
<b>Jahrg. 2016:</b>	Alkohol:	13,5 Vol %
	Restzucker:	1,1 g/l
	Säure:	6,0 g/l

### **Auszeichnungen:**

2015er	Landesweinprämierung:	<b>Gold</b>
	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Gold</b>
	mundus vini international:	<b>Gold</b>
	awc vienna international:	<b>Gold</b>
	ÖkoWinner:	<b>2017</b>
2014er	internationaler Grauburgunder-Preis:	<b>4 Sterne ****</b>
2013er	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Silber</b>
	Landesweinprämierung:	<b>Silber</b>



*Unsere Philosophie:*

*„Sorgsam zur Natur*

*Geprägt von der Herkunft*

*Mit der Handschrift des Winzers*

*Für Leidenschaft am Genuss“*