

Die anspruchsvollen Grauburgunder-Reben stehen in fruchtbaren, traditionellen Weinlagen mit tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.

## *Grauburgunder trocken*

Der Grauburgunder wird zum Teil langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren damit die Fruchtaromen, die an Honigmelone und Ananas in der Nase erinnern, voll zur Geltung kommen.

20% vergären im großen Holzfass, dadurch zeigt er am Gaumen seine dichte, ausdrucksstarke und vollmundige Art und hat ein immenses Lagerpotenzial. Wir empfehlen diesen charaktervollen, kräftigen Wein zu Fleischgerichten, Grillabenden oder schönen Genießerstunden.



|                     |              |              |
|---------------------|--------------|--------------|
| <b>Analysedaten</b> | Mostgewicht: | 97 ° Oechsle |
| <b>Jahrg. 2019:</b> | Alkohol:     | 13,5 Vol %   |
|                     | Restzucker:  | 6,5 g/l      |
|                     | Säure:       | 5,7 g/l      |

### **Auszeichnungen:**

|        |                               |               |
|--------|-------------------------------|---------------|
| 2018er | mundus vini nordic internat.: | <b>Silber</b> |
| 2017er | Landesweinprämierung:         | <b>Gold</b>   |
|        | ECO Winner 2018               |               |
|        | awc vienna international:     | <b>Silber</b> |
| 2016er | Landesweinprämierung:         | <b>Gold</b>   |
|        | awc vienna international:     | <b>Gold</b>   |
| 2015er | DLG-Bundesweinprämierung:     | <b>Gold</b>   |
|        | Landesweinprämierung:         | <b>Gold</b>   |
| 2014er | DLG-Bundesweinprämierung:     | <b>Gold</b>   |
|        | Landesweinprämierung:         | <b>Gold</b>   |



*Unsere Philosophie:*

*„Sorgsam zur Natur*

*Geprägt von der Herkunft*

*Mit der Handschrift des Winzers*

*Für Leidenschaft am Genuss“*

