

ANSELMANN

Grauburgunder (Herzenslust)

Artikelnummer:	317-75
Jahrgang:	2017
Lage:	Flemlinger Herrenbuckel
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Optimale Trinktemperatur:	10-13° C
Boden:	schwerer kräftiger Lößboden

Analysedaten

vorhandener Alkohol:	12,0% vol.
Restsüße:	5,4 g
Säure:	6,2 g

Trinkempfehlung:

Lamm, Wild, Wildgeflügel, kräftiger Seefisch, Meeresfrüchte und Pasta.

Allgemein:

Die Rebsorte kam schon im 14. Jahrhundert aus dem Burgund in unsere Region. Der französische Name Pinot kommt von Pin (= Kiefer) und umschreibt die an Kieferzapfen erinnernde Traubenform. Der Grauburgunder ist auch bekannt als Ruländer oder Pinot Grigio. Die kleinen spät reifenden Trauben weisen fast immer einen hohen Zuckergehalt auf, der die Weine gehaltvoll werden lässt. Frucht und Saftigkeit sind der Ausgleich, so dass meist Weine mit gehobener Qualität erzeugt werden. Unsere Pfalz ist ein idealer Standort für Burgunderweine. Grauburgunder ist kräftig in der Art und hat ein angenehmes, nicht aufdringliches Sortenbukett. Durch die hohe Reife am Rebstock konnten viele Mineralstoffe aufgenommen werden.

Herstellung:

Der Grauburgunder wird wie alle unsere Weißweine als Most stark vorgeklärt und danach in Edelstahl tanks gekühlt vergoren. Danach werden die Weine auf der Feinhefe reifen gelassen. Einmal abgestochen werden die Weine mit neuester und schonendster Technologie auf die Flasche gefüllt.