

# GRAUBURGUNDER

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan  
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse  
vom Demeterbetrieb

*SAMTIG & UMFASSEND: MANGO, KANDIERTER HONIG, ROTES BASILIKUM,  
MANDEL, SELLERIESCHALE; GAUMENFÜLLEND MIT REIFEPOTENZIAL,  
LANG ANHALTEND: TROCKEN & LIASON*



Bauch bekennt Farbe : GOLDGELB - ORANGEGELB



JAHRGANG	2017
REBSORTE	<b>Grauburgunder</b> (Pinot Gris, Ruländer)
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
GROßLAGE	Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Luttenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	sandiger Lehm mit schottrigem Untergrund, Opok
ALTER DER REBSTÖCKE	18 Jahre
WERTE	12.5%vol. :: SRE: 5,8 g/l :: RZ: 1,8 g/l :: KMW 19.0°
GÄRFÜHRUNG	Spontane gemächliche Vergärung im Großholzfass
AUSBAU & LAGERUNG	Spontane Malolaktik (Biologischer Säureabbau) sowie Hefekontakt & Reifung im Großholzfass
TRINKTEMPERATUR	11°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2025
SPEISEEMPFEHLUNG	wunderbarer Begleiter zu Nudelgerichte mit Pilze, Gemüsesugo, gefüllten Paprika, Crepes mit Gemüseragout, Ravioli mit Ricotta und Spinat - <b>Genuss</b> für feinfühlige Stunden...

