

Grauer Burgunder "Im Barrique gereift"

Jahrgang: 2021

Analysewerte:

Restsüße: 2,8 g/L **Säure:** 5,8 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: AWC Vienna 2023 GOLD, Meininger's Deutscher Pinotpreis 2023 - 90 Punkte, Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2023 - 87 Punkte, DLG Bundesweinprämierung 2023 DLG-Prämiert, Berliner Wein Trophy 2023 GOLD, Frankfurt International Trophy © 2023 GOLD, Landesweinprämierung 2023 GOLD

Geschmack

Ein besonderer Weißwein aus dem Premium-Weinbau

prägnante Säure, zarter Schmelz, Quitte, Apfel, Limone, sanft, spürbare Barriquenote, gute Struktur, Potenzial

Trockener Weißwein mit prägnanter Säure und zartem Schmelz; die feinen Fruchtaromen von grünem Apfel, Quitte und Limone werden sanft von den noch spürbaren Barriquenoten eingerahmt; gute Struktur mit Potenzial.

Rebsorte: Grauer Burgunder

Er gilt als Mutation des Spätburgunders; in Deutschland wurde der Wert der eigentlich weißen Sorte mit den leicht rötlichen Beeren erstmals Anfang des 18. Jahrhunderts von einem Kaufmann namens Ruland erkannt und der Wein fortan als Ruländer angeboten. Seit ca. 30 Jahren hat sich im Zuge einer moderneren Stilistik und Ausbautechnik eine namentliche Unterscheidung der Weine durchgesetzt: Als Grauburgunder wird die Sorte vermarktet, wenn der Wein trocken, frisch-fruchtig und elegant ausgebaut wurde; als Ruländer bezeichnet man ihn, wenn er tief-golden, süß und füllig auftritt.

Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstalkellerei verwendet normalerweise für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbau-Programm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. Der Graue Burgunder wird jedoch als einziger unserer Barrique-Weine jedes Jahr aus den reifen Trauben mehrerer Weinberge selektioniert, um die angestrebte Qualität zu erzielen. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden, neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Essensempfehlung

Gut zu gebratenem Fisch, gewürzten Meeresfrüchten und Geflügel.

