

Pinot Gris Edition "R" trocken

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 0,4 g/L **Säure:** 5,6 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2023 BRONZE

Geschmack

Sehr vielschichtiger Grauburgunder mit feinen, blumigen Noten sowie Aromen von junger Banane, grünem Pfeffer sowie Mandeln und weißem Trüffel. Am Gaumen zeigt er sich mit feinem Schmelz sowie leichten Tanninen.

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 R

Die neuen Initialen des Remstals. *Strukturiert.* Unsere neue Serie hochwertiger Weine und Sekte mit klarer Struktur. *Aussagekräftig.* Weine und Sekte auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. *International.* Sie halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Essensempfehlung

Der Pinot Gris ist ein toller Begleiter zur gerauchten Forelle. Alternativ harmonisiert er bestens mit einem gegrillten Lachs von der Planke, einer frischen Vitello Tonato oder einem cremigen Ziegenkäse.

