

Grauer Burgunder "G" trocken

Jahrgang: 2023

Analysewerte:

Restsüße: 4,1 g/L **Säure:** 4,5 g/L **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2024 GROSSES GOLD

Geschmack

Jugendlich-frischer, angenehm trockener Grauer Burgunder, ausgebaut im norditalienischen Stil; die zartfruchtigen, von einer lebendigen Säure begleiteten Aromen erinnern an Pfirsich, Aprikose und grünen Apfel.

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.

Essensempfehlung

Der trockene Weißwein passt prima zu Spargel, hellem Geflügel, Fisch und leichten Vorspeisen.

