

Großes Gewächs

Gewann Katzenbuckel Grauer Burgunder

Qualitätswein trocken

Ein individueller Wein in Spitzenqualität, aus kleiner Parzelle und in limitierter Flaschenzahl.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|--|
| Jahrgang: | 2022 |
| Rebsorte: | Grauer Burgunder |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Naturkork |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % Vol. |
| Restzucker: | 2,4 g/l |
| Säure: | 5,4 g/l |
| Trinktemperatur: | 10 – 12 °C |
| Terroir: | Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Großes Gewächs, das ist ein individueller Spitzenwein in limitierter Flaschenzahl, der seine Herkunft und sein Terroir in besonderer Weise zum Ausdruck bringt. Ein den schroffen Granitsteillagen vorgelagerter Hügel (badisch: „Buckel“), der in der Heimat der Hex vom Dasenstein wohl nicht anders heißen kann als „Katzenbuckel“. Hier gedeiht unser Grauburgunder unter hervorragenden Bedingungen. Die etwas kräftigeren, tiefgründigen Böden schenken dem Wein Schmelz und Nachhall.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Gelb mit strahlenden Reflexen; in der Nase ein elegantes, feinfruchtiges Bukett nach gereifter Birne gepaart mit feinwürzigen Kräuternoten; am Gaumen cremig und geschmeidig mit Birnenfrucht und leichten Vanilletönen, sowie vielschichtig mit angenehm milder Säure; sehr viel Ausdruck, alles aus einem Guss und stimmig, ein großer und eleganter Wein.

Speiseempfehlung

Hochwertiger, universeller Essensbegleiter: Geflügel, Fleischgerichte, kräftiger Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde



international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

Bewusst schonende und bedachte Vinifizierung, teilweise als Spontanvergärung, um die Mikroflora der Kleinparzelle im Wein wirken zu lassen; der Weinausbau unserer Großen Gewächse wird jedes Jahr individuell auf das Terroir und auf den Jahrgang angepasst.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden

