

## Villa Heynburg

# Grauer Burgunder

### Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.



### Produkteigenschaften

|                     |  |
|---------------------|--|
| Jahrgang:           | 2020   |
| Rebsorte:           | Grauer Burgunder                                 |
| Qualität:           | Qualitätswein                                    |
| Geschmacksrichtung: | trocken  |
| Region:             | Ortenau / Baden                                  |
| Inhalt:             | 0,75 l   |
| Verschlussart:      | Drehverschluss                                   |
| Alkoholgehalt:      | 13,5 % Vol.                                      |
| Restzucker:         | 3,5 g/l  |
| Säure:              | 5,4 g/l  |
| Trinktemperatur:    | 10 – 12 °C                                       |
| Terroir:            | Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

### Charakteristik

Der Grauburgunder ist als absolutes Allround-Talent in Sachen Essensbegleiter sehr beliebt und voll im Trend. Er zeigt sich stilvoll, elegant und als Vertreter unserer Villa Heynburg Weinlinie auch etwas stolz und majestätisch in Anlehnung an die Adelsherren aus Schloss Rodeck.

### Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er sich in zartem Gelb mit grünen Reflexen; in der Nase präsentieren sich gelbe Früchte wie Birne und Quitte begleitet von würzigen Noten und Anklängen von Heu; angenehme Säurestruktur am Gaumen; filigraner Körper und lebendiger Nachhall sorgen für hohen Genussfaktor ob mit oder ohne Speisen.

### 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

Hochreifes Traubengut aus ausgewählten Anlagen, Maischestandzeit, gezügelte Gärung in kleinen und großen Holzfässern bei 17 – 20 °C, biologischer Säureabbau, lange Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

## Auszeichnungen



Goldmedaille  
AWC VIENNA  
International Wine Challenge



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden

