

Jahrgang 2024 GRAUBURGUNDER

JAHRGANG 2024

Ein in unseren Augen unglaublich starkes Jahr mit viel Potential besonders im Hinblick auf die Burgunder. Nach einem ungewöhnlich frühen Austrieb folgten eher kühle und regnerische Monate, wodurch die Trauben langsam reifen konnten und eine feine Aromatik entwickelten. Die Trauben zeigten sich von ihrer besten Seite: mit moderaten Erträgen, viel Aroma und einer optimalen Reife. Dank unseres engagierten Teams konnten wir von Anfang September bis zum 07. Oktober alle Weinberge ernten.

AUSBAU

Die Trauben des Grauburgunders werden eingemaischt und über mehrere Stunden stehen gelassen damit sie so viele Aromen wie möglich aufnehmen können, bevor sie schonend gekeltert werden. Der Most vergärt danach spontan, mit den natürlichen Hefen aus Weinberg und Keller in unseren großen Holzfässern.

SENSORIK

In der Nase duftet er nach Birnen, Apfel und dezenten Zitrusfrüchten. Die Aromen von reifer Birne setzen sich im Mund mit zart nussigen Anklängen fort. Im Geschmack ist der Wein sehr vollmundig und kombiniert mit einer animierenden Säure. Der 2023er Grauburgunder ist ein perfekter Essenbegleiter für alle Nudelgerichte sowie Speisen mit hellem Fleisch und Fisch. Da er sich gut als Essensbegleiter eignet ist er unser meistgetrunkener Wein in der Gastronomie.

