

**EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.**

2021 GRAUBURGUNDER GG

Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Qualitätsstufe | Deutscher Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung | trocken |
| Boden | Gips- Keuper |
| Alkohol | 12,5 %vol. |
| Restzucker | 1,5 g/l |
| Säure | 5,5 g/l |
| A.P.-Nr. | 360 014 22 |

Große Gewächse

Der Gipskeuperboden unserer Spitzenlage Herzogenberg ist von kalkhaltigem Sedimentgestein durchschichtet. Dieser besondere Boden trägt zu dem mineralgeprägten Geschmacksprofil unserer Weine bei. Die Großen Gewächse bilden die Spitze der VDP-Qualitätspyramide. Einzigartiges Terroir, klassische Rebsorten, minimaler Ertrag, lange Reifezeiten der Trauben, selektive Handlese, vor der Abfüllung Zeit zur Reife und daraus folgend ein langes Lagerpotenzial zeichnen diese Weine aus.

Charakter

Der kühle Jahrgang 2021 spiegelt sich auch in diesem Grauburgunder wieder. Ein eleganter und vor allem charakterstarker Wein. In der Nase steigen einem unverwechselbare mineralische Noten entgegen. Mit Luft kommt der Duft nach frischer Birne hinzu. Im Mund erscheint direkt wieder die Mineralik zusammen mit feinen Noten von gerösteter Mandel.

Empfehlung zu frischen Pfifferlingen, Züricher Geschnetzeltem oder Kalbsrahmschnitzel

Trinktemperatur 8 - 10° C

optimale Trinkreife bis 2031

