

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

**2022 GRAUBURGUNDER GG**  
Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13 %vol.
<b>Restzucker</b>	0,9 g/l
<b>Säure</b>	4,8 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 014 23

**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 warme Jahrgang 2022 spiegelt sich klar in diesem Grauburgunder wider; ein charakterstarker Wein. In der Nase mineralisch gelbfruchtig, mit etwas Luft kommt Duft nach reifer Birne hinzu. Im Mund strukturiert und gleichzeitig schmelzig, mit Noten von gerösteter Mandel.

**Empfehlung** frischen Pfifferlingen, Züricher Geschnetzeltem oder Kalbsrahmschnitzel

**Trinktemperatur** 8 - 10° C  
**optimale Trinkreife** bis 2033

