

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2014 GRAUBURGUNDER GG

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	12,5 %vol.
Restzucker	4,1 g/l
Säure	6,2 g/l
A.P.-Nr.	360 014 15

Große Gewächse

Der Gipskeuperboden unserer Spitzenlage Herzogenberg ist von kalkhaltigem Sedimentgestein durchschichtet, das von unseren Urgroßvätern auch als Kreidenstein bezeichnet wurde. Dieser besondere Boden trägt zu dem mineralgeprägten Geschmacksprofil unserer Weine bei. Die Trauben für die „Großen Gewächsen“ stammen aus den besten Parzellen. 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 im Holzfass ausgebaute Grauburgunder duftet intensiv nach Aromen wie Quitte, Ananas und Brioche und entfaltet sich am Gaumen mit einem vollmundigen Schmelz und einer feinen, leicht würzigen Säurestruktur.

Trinktemperatur 8 – 10° C

optimale Trinkreife bis 2018

