

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2016 GRAUBURGUNDER GG
Untertürkheimer Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 %vol.
Restzucker	4,1 g/l
Säure	5,6 g/l
A.P.-Nr.	360 014 17

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

Dicht gepackt und mineralisch präzise präsentiert sich dieser Grauburgunder im Glas. Aromen von Birne, Ananas und Quitte verfeinern sein Bukett. Ausgebaut im Holzfass weißt er feine Röstaromen auf und sorgt für einen bleibenden Abgang. Mit seiner feinen Säurestruktur und seiner animierenden Saftigkeit entfaltet er sich am Gaumen unheimlich harmonisch.

Trinktemperatur 8 - 10° C
optimale Trinkreife bis 2022

