

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2017 GRAUBURGUNDER GG**  
Untertürkheimer Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 %vol.
<b>Restzucker</b>	6,2 g/l
<b>Säure</b>	6,5 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 014 18

**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**

Druckvoll 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 langen Nachhall. Mit seiner feinen Säurestruktur und seiner subtilen Frucht präsentiert er sich als bezaubernder Essensbegleiter.

**Trinktemperatur 8 - 10° C**  
**optimale Trinkreife bis 2025**

