



2025
VOM KALK
GRAUBURGUNDER

Bio

Der gehobene Einstieg mit Trinkfluss! Bereits bei dieser Qualität zeigen sich das Terroir und unsere unverwechselbare Handschrift. Der Wein wird auf den kalkdominierten Böden angebaut und besticht durch seinen gehaltvollen, frischen Charakter.

Handlese. Schonende Verarbeitung, Ausbau im Edelstahltank und Holzfass.
Klare, frische Struktur mit Aromen von Birne, Mirabelle und Orangenschalen.
Finessenreiches Zusammenspiel von Frucht und Säure.

Nährwerte & Zutaten

| | |
|----------------|---|
| REBSORTEN | Grauburgunder |
| GESCHMACK | trocken |
| KLASSIFIKATION | VDP.Gutswein |
| BODEN | Kalkgestein |
| LESE & AUSBAU | Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung, Spontangärung und Ausbau im Edelstahltank sowie im Holzfass. Ohne jegliche Schönung |
| SENSORIK | In der Nase feine Aromen von Birne, Mirabelle und Orangenschalen. Es folgt eine klare, frische Struktur am Gaumen. Dicht mit einer unglaublich mineralischen Länge. Ein Grauburgunder, der mit einem finessenreichen Frucht-Säure-Spiel überrascht und begeistert |
| ALKOHOLGEHALT | 12,5 % vol |
| SÄURE | 6,6 g/l |
| RESTZUCKER | 6,0 g/l |
| ALLERGENE | Sulfite |

