

2017 GRAUBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Grauburgunder liegt nicht nur bei uns sehr im Trend: fast die Hälfte der weltweit gepflanzten Reben stehen mit gut 24.000 ha in Italien (entspricht aber nur 3,5% der gesamten italienischen Rebfläche). Bei uns ist der Graue Burgunder nach einem Zwischenhoch vor etwa vierzig Jahren (3,7% der deutschen Rebfläche 1975) erstmal fast in der Versenkung verschwunden bis wir mit dem neuen Jahrtausend seinen elegant saftigen Charakter als trocken ausgebauter Grauburgunder für den hiesigen Anbau erkannten. Bei weiterhin steigender Tendenz sind deutschlandweit inzwischen 6% der Rebfläche mit Grauburgunder bepflanzt und unser apfelfruchtiger Grauburgunder mit saftigen Williams-Birne-Noten und zartem Litschiaroma gibt dem Trend allemal recht. Mit seiner mundfüllenden Art bei gleichzeitig dezenter Säure begeistert er nicht nur vorsichtige Weinneulinge sondern auch echte Kenner dieser vielseitigen Rebsorte.

Dadurch ist er ein erstklassiger Begleiter großer Festivitäten, wo der vielschichtige Geschmack zahlreicher Gäste zu befriedigen ist. Aber auch beim heimeligen Tête à Tête rundet er mit einem französischen Bergkäse wie Comté den Abend perfekt ab.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 29

Füllmenge: 0,75 l

Allergienhinweise: enthält Sulfite