

## 2017 GRAUBURGUNDER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Die Grauburgunder Selection aus der Top-Burgunderlage „Walsheimer Silberberg“ zeigt uns das ganze Potenzial dieser eleganten Rebsorte. Gerade die saftigen Williams-Birne-Aromen und die kernigen Jonagold-Apfelnoten können sich nur so intensiv in den Trauben ausbilden, wenn die Rebe nach einer rigorosen Grünlese nur wenige Trauben im Sommer nähren muss, die dann wiederum umso mehr Zucker zur Bildung der wertvollen Inhaltsstoffe bekommen. Für eine gesunde, lange Reife am Stock wird entsprechend viel Handarbeit mit Entblätterung und Selektion der besten Trauben aufgewandt.

Nicht zuletzt der besondere Muschelkalk-Gehalt in dieser hochwertigen Lage erzeugt in den Trauben bereits die einmalige Aromenvielfalt mit Zitrus, einem spannenden Blütenhauch und das Potenzial für saftige Aprikose in der Reife neben den erwähnten Apfel- und Birnenaromen.

Das perfekte cremig-harmonische Duo bildet ein mittelalter Comté mit dieser intensiven Grauburgunder Selection. Aber natürlich darf er sich z.B. auch mit Feldsalat und frisch gebratenen Austernpilzen entfalten, ebenso wie mit Kalbsrahmgescnetzeltem an Spätzle.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: jetzt bis 2021

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 229

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite