

## Nachts sind alle Burgunder grau

Jahrgang 2017 - trocken - Qualitätswein Pfalz



Auch wenn wir nachts im Dunkeln keine feinen Unterschiede sehen können, so erkennen wir doch blind unseren Grauburgunder an seinem saftig-fruchtigen Duft. Mit einer klaren, frischen Apfelnote, etwas Mandarine und einem Hauch gelber Birne macht dieser Grauburgunder schon beim ersten Hineinriechen Spaß. Auf der Zunge wird das Vergnügen von einer leicht nussigen Struktur unterstützt und entfaltet sich dank des dezenten Säuregehaltes vollkommen entspannt im ganzen Mundraum. An kaum einer Rebsorte wächst das Interesse zurzeit noch so stark wie beim Grauen Burgunder, der in Deutschland als „Ruländer“ klassifiziert ist nach Johann Ruland aus Speyer. Dieser Kaufmann half dem gebürtigen Franzosen schon im 18. Jhd. hierzulande auf die Sprünge. Nach seinem Höhepunkt als goldgelber, süßer Weißwein in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts, wird er heute viel mehr in seiner trocken-eleganten Art geschätzt.

Als leicht zugängiger Wein eignet sich unser Grauburgunder wunderbar zur Eröffnung eines langen Genussabends genauso wie final im Duett mit einem Bergkäse, z. B. einem Comté. Grundsätzlich passt er hervorragend zu leicht nussigen Speisen wie Kürbisgerichten oder Feldsalat, aber auch zarten Geflügelgerichten oder Meersfrüchten.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 929

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweise: enthält Sulfite