



2025 Grauer Burgunder trocken – Gutswein

Bestellnr.: 311

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Grauer Burgunder
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 vol.%
Säure: 5,7 g/l
RZ: 5,8 g/l
Auszeichnung: Silberner Kammerpreis

Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Die kühlen geernteten Trauben wurden ausschließlich im freien Fall bewegt und nach 8-12stündiger Maischestandzeit gekeltert. Die Vorklärung des Mostes erfolgte dann über eine 24-stündige Sedimentation. Im Edelstahltank vergor der Most bei 16-19°C mit ressourcenschonender Kühlung über 3 Wochen. Das schenkt dem Wein seine besondere Frucht, Frische und Spritzigkeit.

Weinbeschreibung

Die leicht rötliche Grauburgunder-Traube verleiht diesem Wein seine „goldige“ Farbe. Das saftige Fruchtaroma von Melone unterstreichen die Frische und Kraft des Weines. Im Abgang herrlich mineralisch und frisch.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C
herrlicher Begleiter zur mediterranen Küche und Kartoffelgerichten



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS BERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-kobloch.de