

Die anspruchsvollen Grauburgunder-Reben stehen in fruchtbaren, traditionellen Weinlagen mit tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.

Grauburgunder trocken

Der Grauburgunder wird zum Teil langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren damit die Fruchtaromen, die an Honigmelone und Ananas in der Nase erinnern, voll zur Geltung kommen.

20% vergären im großen Holzfass, dadurch zeigt er am Gaumen seine dichte, ausdrucksstarke und vollmundige Art und hat ein immenses Lagerpotenzial. Wir empfehlen diesen charaktervollen, kräftigen Wein zu Fleischgerichten, Grillabenden oder schönen Genießerstunden.



Analysedaten	Mostgewicht:	99 ° Oechsle
Jahrg. 2020:	Alkohol:	14,0 Vol %
	Restzucker:	6,2 g/l
	Säure:	5,7 g/l

Auszeichnungen:

2019er	Landesweinprämierung:	Gold
2018er	mundus vini nordic internat.:	Silber
2017er	Landesweinprämierung:	Gold
	ECO Winner 2018	
	awc vienna international:	Silber
2016er	Landesweinprämierung:	Gold
	awc vienna international:	Gold
2015er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
	Landesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

