



Weinexpertise

2016 Grauer Burgunder "Reserve"

VDP.Gutswein
Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Bei Schweigen auf elsässischer Seite
auf Kalksteinverwitterungsboden mit lehmig-toniger
Auflage gewachsen. Alter der Reben liegt bei über 30 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert,
entrappt und schonend gepresst.
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau
erfolgte in unseren besten Fässern aus pfälzischer
und französischer Eiche. Nach ausgiebigem Feinhefelager
in den Barrique-Fässern – 16 Monate - und schonender Filtration
wurde der Wein im Frühjahr 2018 abgefüllt.

Der Wein:

Klarer, fester, nussiger und leicht rauchiger Duft mit Kernobstaromen,
floralen Anklängen, einer Spur roter Beeren und gewisser Mineralik.
Herb-saftige, geschliffene, reife Frucht, sehr feine Säure, nussige Aromen,
moderate, leicht rauchige Holzaromen, zarter Gerbstoff-Griff, deutliche
Mineralik, nachhaltig am Gaumen, hat Frische und Leben, hefige Nuancen,
gute Tiefe, noch immer jung, sehr guter, herb-saftiger und feinwürziger
Abgang, wieder mit reichlich Mineralik. Erstklassig. (wein.plus 91 Punkte)

Vorhandener Alkohol:.....	13,5 % Vol.
Säure:.....	7,7 g/l
Restzucker:.....	3,6 g/l

