

## GRAUER BURGUNDER Frankweiler Kalkgrube

## TROCKEN

202I



Der Duft dieses Grauburgunders erinnert an reife Birnen und an einen Hauch von getrockneten Früchten. Das Geschmacksbild zeigt sich sehr kräftig und gehaltvoll, trotzdem fehlt es ihm nicht an Frucht und Finesse.

Frankweiler Kalkgrube: Die Kalkgrube liegt parallel zum Ringelsberg. Die Höhenunterschiede in dieser Lage bringen viele verschiedene Bodenschichten hervor. Durch die süd-östliche Ausrichtung haben die Weinreben einen optimalen Sonneneinstrahlungswinkel. Vielschichtige und tiefgründige Weine sind das Resultat dieser Faktoren.

Qualitätsstufe	Lagenweine
Boden	Lehmiger Boden mit blauem Keuper
Lese	selektive Handlese
Ertrag	36 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung, Holzfassausbau
Mostgewicht	97 °Oechsle
Analyse	Alkohol 14 %vol – Säure 7,1 g/l – Zucker 1,5 g/l
Kulinarische Empfehlung	Saltimbocca vom Seeteufel in Tomaten- Safransud und Cannellini Bohnen
Trinktemperatur	10 - 12 °C
Auszeichnungen	91+ Punkte bei Falstaff Grauburgunder Trophy 2022 91 Punkte beim LagenCup weiß 2022



