

GRAUER BURGUNDER FRANKWEILER KALKGRUBE TROCKEN 2022



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.

<i>Qualitätsstufe</i>	Lagenweine
<i>Boden</i>	Lehmiger Boden mit blauem Keuper
<i>Lese</i>	selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	39 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung, Holzfassausbau
<i>Mostgewicht</i>	96 °Oechsle
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol – Säure 6,6 g/l – Zucker 3,4 g/l
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Saltimbocca vom Seeteufel in Tomaten- Safransud und Cannellini Bohnen
<i>Trinktemperatur</i>	10 - 12 °C
<i>Auszeichnungen</i>	Auszeichnung vom Deutschen Weininstitut (DWI): "...als einer der besten Grauburgunder Deutschlands" 91 Punkte beim CUP der GOURMETWELTEN

