

Weinexpertise

GRAUBURGUNDER König trocken

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: König

Rebsorte: Grauer Burgunder

Optimale Serviertemperatur: 10 – 12° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 1,0 g/l · Säure: 5,2 g/l · Alkohol: 14,0 %

Weinbeschreibung

Die vom Spätburgunder abstammende weiße Rebsorte ist international unter dem Namen Pinot Gris oder Pinot Grigio bekannt. Angebaut wird sie inzwischen weltweit mit größeren Beständen in Frankreich und Italien. In Deutschland sind circa 6.200 Hektar mit dem Grauen Burgunder bepflanzt. Die Hälfte davon steht in Rheinland-Pfalz.

Für den Grauburgunder König verwenden wir die reifsten Trauben unserer ertragsreduzierten Weinberge. Nach ausgedehnter Maische-Standzeit werden diese schonend gepresst und der Most in Barrique-Fässern vergoren. Anschließend lassen wir den Jungwein auf der Feinhefe liegen und rühren die Hefe immer wieder auf.

Im Glas präsentiert er sich in einem kräftigen Goldgelb. Den Ausbau im Eichenholzfass bemerkt man schon in der Nase, hier kommen Aromen von gerösteter Mandel, Karamell und Vanille zum Vorschein, ebenso etwas fruchtige Ananas und Nuancen von Süßholz. Am Gaumen werden die weichen Tannine von einem feinen Mirabellen-Vanille Bukett umspielt. Insgesamt sehr stoffig und ausgewogen - ein Wein mit Lagerpotential.

Speiseempfehlung

Schöne Begleitung zu kräftigen Fleischgerichten mit sahniger Sauce. Perfekt zur Kalbshenke oder Rindersteak mit Sauce Hollandaise und Steinpilzen. Auch zur würzigen Käseplatte mit Münster und Romadur ist er ein Genuss.

