

# Weinexpertise

## GRAUBURGUNDER trocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Grauburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,2 g/l - Säure: 5,9 g/l - Alkohol: 12,5 %

### 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.

Die Nase des Grauburgunders ist blumig und im Bukett finden wir Aromen von Ananas, Melone, Trockenobst und Kräutern. Am Gaumen haftet eine dezente nussige Note von Mandel an. Der Grauburgunder Springer ist sehr weich und rund mit milder, gut eingebundener Säure und einem langanhaltenden, frischen Nachhall.

Ein unkomplizierter Typ für alle Gelegenheiten.



### Speiseempfehlung

Baguette mit aufgeschnittenem Roastbeef und grünem Senf. Jetzt im Herbst ideal zu Pilzgerichten aller Art und herbstlichem Gemüse. Ebenso wie zu Wild, Geflügel und sahnigen Ragouts. Auch zu Fisch, Meeresfrüchten, sowie zu reifem Weichkäse ist der Grauburgunder sehr passend.