

2018 GRAUER BURGUNDER RÉSERVE WEINGUT BUNN-STREBEL

Jahrgang: Das Jahr 2018 war heiß und trocken und brachte uns durch seine hohe Anzahl von Sonnenstunden etwas mehr Alkohol, aber auch eine fantastische Frucht und sehr dezente Säure

Reben: 100 % Grauer Burgunder, 13 Jahre alte Reben

Lage: Guntersblum sandiger Löss

Weinausbau: frühe selektionierte Lese von Hand. 24 Stunden Maischestandzeit und spontane Gärung in 500 Liter Eichenholzfässern die von innen getoastet sind. Bei der Auswahl der Fässer haben wir ein Drittel Erstbelegung und zwei Drittel Zweitbelegung gewählt. Lagerung auf der Vollhefe mit wöchentlichem Aufrühren der Hefe bis Februar, anschließend Vollhefelager ohne Rühren bis September.

Beschreibung: Zarter Schmelz, leichte bittere Noten nach getoastem Brot mit Butter und Caramel

Trinkreife: Gefüllt wurde der Wein im September 2019 und hat durch seinen Ausbau im Holzfass reichlich Potential zur Lagerung. Er ist noch sehr jung und kann ab 2019 genossen werden, hat aber noch Potential bis 2024 zu reifen

Empfehlung: Zu Schmorgerichten mit dunklen Saucen, perfekte Alternative zu Rotwein

Alkohol: 13,5 % Restsüße: 2 Säure: 5

Qualitätswein, Deutschland, Rheinhessen, enthält Sulfite