



2020 Abtsberg Grauburgunder

Lage: Zell-Weierbacher Abtsberg
48°28'08.6"N 7°58'31.8"E
Granitverwitterung mit Lößlehm

Rebsorte: Ruländer

Qualität: VDP.ERSTE LAGE
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation: schonende Lese von Hand, entrappt und direkt gepresst, Sedimentation, ein Teil spontan im Holz, der andere im Edelstahlgebilde vergoren. Feinhefelager bis Juli 2021

Alkohol: 13,5 %Vol.
Restzucker: 0,7 g/l
Säure: 7,3 g/l

Speisenempfehlung: Schmorgerichte, kräftige Soßen, Wild, Steinpilze, Morcheln

Trinktemperatur: 10 - 12°C



Profil: Kernobstduft mit floralen und nussigen Anklängen, dezente Mineralik. Am Gaumen wirkt der Wein kräftig und dicht, getragen von dezentem, feinkörnigem Gerbstoff und einer nachverlangenden Säure. Dezente Röstaromen, Quitte und kreative Nuancen kehren wieder. Ein Wein mit ordentlich Power und einem langanhaltenden, nussig-mineralischen Abgang