



2021 Laufer Gut Alsenhof Grauburgunder

Lage: Laufer Gut Alsenhof
48° 39' N, 8° 8' O

Gneis mit Anteilen von rotem
Buntsandstein

Vinifikation: Handlese Anfang
September, schonende
Traubenverarbeitung,
Maischestandzeit mit Rappen,
schonende Pressung, spontane
Vergärung im kleinen Holz ohne
Vorklärung, Hefelager bis August 2022

Alkohol: 13,5 %Vol.
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 6,1 g/l

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch,
kräftige Gerichte, Schmorgerichte

Trinktemperatur: 12 - 14°C

Rebsorte: Ruländer

Qualität: VDP.ERSTE LAGE
Deutscher Qualitätswein

Profil: Nussiger Kernobstduft
mit moderater Holzwürze,
floralen und vegetabilen
Anklängen. Reife, feste,
saftige Frucht mit feiner Säure
und mürbem Gerbstoff, leicht
erdige und salzige Mineralik,
gute Substanz und
Nachhaltigkeit, viel Kraft, hat
Griff, sehr guter Abgang

