



## 2022 Zell-Weierbacher Grauburgunder „Granit“

Lage: Zell-Weierbacher Abtsberg  
48°28'04.0"N 7°59'43.3"E  
Granitverwitterungsgestein

Rebsorte: Ruländer

Qualität: VDP.ORTSWEIN  
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation: schonende Lese und Traubenverarbeitung, schonende Pressung, kühle Vergärung im Edelstahlgebilde, Feinhefelager im Edelstahlgebilde

Alkohol: 12,5 %Vol.  
Restzucker: 3,8 g/l  
Säure: 6,5 g/l

Speisenempfehlung: Helles Geflügel, Kalbsfleisch und Fischgerichte.  
Gegrilltes Gemüse – guter Allrounder

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Profil: Intensiver Duft nach Birne, Apfel und etwas Aprikose, mit der Zeit nussige, mineralische Noten. Am Gaumen kraftvoll, zart schmelzig, frisch und saftig mit druckvollem und langanhaltendem Abgang. Grauburgunder der nachverlangenden Art!

