



2020 Abtsberg „Tannweg“ Grauburgunder

Lage: Zell-Weierbacher Abtsberg
48°28'09.6"N 7°58'30.6"E
Granitverwitterung mit erhöhtem
Lößanteil

Rebsorte: Ruländer



Qualität: VDP.GROSSE LAGE
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation: Handlese Anfang
September, schonende
Traubenverarbeitung,
Maischestandzeit mit Rappen,
schonende Pressung, spontane
Vergärung im kleinen Holz ohne
Vorklärung, Hefelager bis August 2021

Alkohol: 13,5 %Vol.
Restzucker: 0,5 g/l
Säure: 7,1 g/l

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch,
kräftige Gerichte, Schmorgerichte

Trinktemperatur: 10 - 12°C

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