

## 2014 Grauer Burgunder trocken

Ap. Nr. 3 560 031 19 15

Bestellnr. 19-15



Kategorie: Gutsweine,  
graue Kapsel



**Weinberg:** In der Kiesgrube Thörnicher Schießlay, Flachlage

**Weinbau:** 2m Zeilenabstand, 1m Stockabstand, schattenseitige Entblätterung, Vorlese überreifer Trauben

**Boden:** Kiessedimente mit geringem Braunerdeanteil

**Ertrag:** ca. 65hl/ha

**Ernte:** 28. September 2014

**Trauben:** sehr gesunde, Trauben, 86°Oe. Schöne Reife, sehr gesundes Erntegut, sehr aromatisch, ohne Fäulnis

**Pressung:** Entrappen, dann Maischestandzeit 6h

**Ausbau:** Vergärung mit Reinzuchthefer bei 15°C, Hefelager bis Februar 2015, Reifung im Barrique

**Abfüllung:** 20. März 2014

**Analyse:** 12,5% alc / 6g/l Rz/ 5,5g/l Säure

### **Beschreibung:**

Die kraftvolle Pinot-Variante, unser ‚Pinot Grigio für Feinschmecker‘. Die leicht lachsfarbenen Reflexe im Glas zeugen von Vollreife und schonendem Ausbau. Stabile Aromatik mit leicht rauchigen aber immer noch fruchtigen Anklängen. Volles Mundgefühl, satter Abgang.

Trinktemperatur: 9-12°C

