

## 2017 Grauburgunder Kabinett trocken



*veredelt*

Nachdem die Rebsorte von Johann Seger Ruländer 1711 in einem offenen Weinberg nahe Speyer gefunden und ihre Bedeutung erkannt wurde, sorgte der Kaufmann für eine rasche Verbreitung. Mittlerweile ist die Rebfläche der Grauburgundertraube auf gut 5.300 ha in Deutschland angestiegen und wächst weiter.

Fast stolz reckt er sich aus dem Glas, unser Grauburgunder. Hellgelb funkeln sucht er die Aufmerksamkeit seiner Bewunderer. Sein stattliches Auftreten lässt ihn ein wenig eitel erscheinen, wenn er mit seiner opulenten Frucht, seinen präsenten Noten nach reifer Melone, animierender Grapefruit und etwas Aprikose im Hintergrund es geschickt versteht, die Geschmackssinne seiner Anhänger zu umgarnen. Getragen von einer feinen Säurestruktur und dezentem Schmelz stellt er seinen komplexen Aromenreigen zur Schau. Unaufhörlich betört er die Sinne. Wie kann man da widerstehen?

Unser Grauburgunder nimmt es selbstbewusst mit deftiger Hausmannskost auf und ist gern gesehener Gast in allen nahezu 16 deutschen Regionalküchen. Er versteht es mit kräftigen Fleischsorten ebenso wie mit frischem Spargel oder dickblättrigem Wintergemüse. Er bereichert die kulinarische Tradition durch immer neue interessante Aspekte.

<b>Trinktemperatur</b>	9 - 11 °C
<b>Alkohol</b>	13,0 %vol
<b>Restsüße</b>	6,2 g/l
<b>Säure</b>	6,3 g/l
<b>Art.-Nr.</b>	<b>n° 14</b>
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Allergenhinweis</b>	Enthält Sulfite