LEINER
ILBESHEIM PFALZ

GRAUER BURGUNDER – HANDWERK –



Mit grosszügiger Frucht und markanter Würze in der Nase zeigt sich unser Grauer Burgunder auch am Gaumen von seiner würzigen Seite. Reife rote Äpfel sowie Aromen nach Nüssen und Heublumen skizzieren sein freundliches Naturell mit cremigem Schmelz und harmonischem Trinkfluss.

Jahrgang:	2025
Ausbau:	kurzen Mazeration der Maische, durch Sedimentation leicht vorgeklärt, Spontangärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Vollhefe bis zurFüllung, ohne Einsatz jeglicher Schönung / Behandlungsstoffe
Boden:	tertiärer Kalkboden
Ertrag:	50-70 hl/ha
Speisebegleiter:	Ein universeller Begleiter für deftige Küche mit fruchtigen Akzenten.
Trinktemperatur:	12 Grad
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol
Analyse Z / S:	1,5 gr / 5,7 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter