LEINER

ILBESHEIM PFALZ

LEHM.BODEN GRAUER BURGUNDER

Unser Grauburgunder vom LEHM.BODEN verbindet satte Frucht und kraftvollem Auftritt. Mit reifem Kernobst wie roten Äpfeln und nussigen Noten in der Nase zeigt er sich auch im Antrunk fruchtbetont Saft- und kraftvoll. Mit zupackendem Naturell ist er extraktreich mit cremigem Schmelz und guten Grip am Gaumen. Konturiert von animierend herbem Gerbstoff ist er unterfüttert mit der ihm eigentümlichen Großzügigkeit. Markanter Grauburgunder in feiner Balance von Frucht und Würze.

-ohne Einsatz jeglicher Schönung/Behandlungsstoffe-

Jahrgang:	2023
Ausbau:	selektive Handlese, kurzen Mazeration der Maische, schonende Pressung, Sedimentation , spontane Gärung mit natürlichen Hefeflora im traditionellen Holzfass, bis zur Füllung auf der Vollhefe, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt,
Boden:	Lehmboden
Ertrag:	30-50hl/ha
Speisebegleiter:	Zu Tisch ist der Grauburgunder ein kleines Chamäleon und begleitet die kreative Gemüseküchen ebenso wie Fisch und Fleischgerichte.
Trinktemperatur:	12 Grad
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol
Analyse Z / S:	0,8 gr / 5,8 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter