

2018 GRAUBURGUNDER PAULINE trocken Réserve



Mittlerweile hat sich dieser junge Spross unserer Premiumrange in den Kundenwünschen fest etabliert. Grundlage für eine derart hochwertige Burgunderqualität ist – wie bei allen unseren Réserve-Qualitäten – eine konsequente Ertragsreduzierung unter 35 hl/ha.

Verbunden mit dem Jahrgang 2018, der uns im Frühjahr genug Regen als Wasservorrat für einen sonnenreichen Sommer und Herbst schenkte, sind die Aromaeindrücke nun umso intensiver. Gleich zu Beginn öffnen uns die weißen Blütendüfte alle Sinne und die reife Williams-Christ-Birnennote sowie der weiße Pfirsichduft geben dem Wein eine verführerische Saftigkeit. Aber nach kurzer Zeit spürt man auch die samtig-zarte Holznote mit ihrem Vanille- und Karamellaroma, das auch eine dezente Röstnote in sich trägt. Zusammen ergibt sich ein wunderbar vielfältiges und tiefgründiges Grauburgunderaroma, das man dieser Rebsorte noch vor einigen Jahren nicht zugetraut hätte als der Markt von frischen, leichtlebigen Pinot Grigios überschwemmt wurde.

In dieser Intensität braucht der Grauburgunder natürlich einen adäquaten Partner wie z.B. gebratene Gambas oder cremige Bergkäse, aber auch ein kurzgebratenes Kalbsfilet profitiert hier von der Ausdrucksstärke seines flüssigen Pendant.

Empfohlene Trinktemperatur: 8- 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnr.: 629

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite