

2018 Grauburgunder - Bayerischer Bodensee - Deutschland - Schmidt am Bodensee



Beispielbild

Rebsorte

Grauer Burgunder

Weingut:	Schmidt am Bodensee
Lage:	Wasserburger Weinhalde
Keller:	Hattnau/Wasserburg
Anbaugebiet:	Bodensee
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Moränenhügel. Sandiger Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen
Weinanbau:	Weinbau an der südlichsten Spitze Deutschlands. Die Reben stehen an Südhängen - die beste Lage ist die Wasserburger Weinhalde. Naturnaher Anbau. Alle Trauben werden von Hand gelesen und selektioniert.
Weinausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahl. Ausbau teilweise in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Trinktemperatur:	10-12 °C

Passt zu...

Solist, Nudelgerichten, Kalbfleisch, Grillgerichten

Analysewerte

Alkoholgehalt:	13,50% Vol.
Restsüße:	5,80 g/l
Säuregehalt:	3,20 g/l

Beschreibung

Traditionell ausgebaute Burgunder mit feiner und weicher Struktur. Fruchttige und würzige Noten verbinden sich. Langer Nachhall. Elegant.

Infos über das Weingut

Ein Familienweingut mit 8 Hektar Rebfläche, welches weit über die Region hinaus bekannt ist. Die engagierte Winzerfamilie legt größten Wert auf naturnahen und qualitativ anspruchsvollen An- und Ausbau. 2014 wurde dann das neu gebaute Weingut in einzigartiger Lage eingeweiht. Brennkunst seit 1755.

