

Ökonomierat Rebholz

Grauer Burgunder trocken

 2024, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018246

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Forelle mit Zitronen-Butter-Kapern-Sauce (Fisch)

Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei und Prosciutto (Geflügel)

Herbstliches Pilzragout mit Lauch & Crème fraîche (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2025

Information zum Wein

Der nach *respekt-BIODYN*-Regeln erzeugte, in Lösslehm wurzelnde Graue Burgunder wurde von Hand gelesen. Im Weingut folgte nach der Sortierung eine verlängerte Maischestandzeit mit einer Vorklärung durch natürliche Sedimentation. Nach der Spontangärung wurde der Wein im Edelstahl mit einem Restzucker von 0,5 g/l bei 5,8 g/l Säure ausgebaut.

Farbe

blassrosa

Nase

Der „Graue Burgunder“ erinnert im Duft an frisch geraffelte rote und gelbe Äpfel wie auch Lageräpfel. Dazu kommen Anklänge an Melone und Pfirsich, sowie eine Handvoll Nüsse und Sonnenblumenkerne.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig und lebendig. Er ist ideal für die große Runde, für jene, die einfach nur Grauburgunder trinken wollen wie für jene, die einen Wein mit Anspruch ins Glas haben möchten. Man merkt nicht nur an der Farbe, dass die Trauben Standzeit hatten, sondern auch am feinen Gerbstoff-Grip. Der Wein ist komplett trocken, verfügt trotzdem über eine feine Extraktsüße, eine saftige Frucht und pikante Würze. Ein feingliedriger, lustvoller Wein.