WEINGUT

st.georgenhof

BILLIGHEIM-INGENHEIM

2022
Grauburgunder
"Löss"

Eine aussergewöhnliche Farbe macht gleich neugierig auf diesen Lagen Grauburgunder. Ein zartrosa eingefärbtes Gelb strahlt uns im Glas entgegen. Der Wein duftet nach Pomeranze, Berberitze, reifer Vogelbeere und Quitte. Eine wirklich bemerkenswerte Duftkombination! Am Gaumen überwältigen Aromen von reifem Quittenmus, jungem Honig und Walnüssen. Dieser Grauburgunder hat einen beeindruckenden Körper, eine straffe Dichte und Komplexität mit tiefem Schmelz und erfrischender Saftigkeit. Im Hintergrund vibriert die feine Säure und verspricht eine vielversprechende Flaschenreife in den nächsten Jahren. Der Abgang ist majestätisch, geprägt von kräftiger Würzigkeit und Pomeranzenaromen. Ein charaktervoller Lagen Grauburgunder mir grossem Potential. Er passt perfekt zu Fasan, Taube, Wachteln oder Wildhase mit Preiselbeeren oder türkischem Kirschenkompott sowie Steinpilzen.

KLASSIFIKATION
Lagenweine

ART.-NR.
10

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,1 % vol

SÄURE
6,4 g/l

RESTSÜSSE
4,6 g/l

SELECTION PRÄMIERT ★★★ SILBER

falstaff

Weingut St. Georgenhof - St. Georgenhof - D-76831 Billigheim-Ingenheim - Geschäftsführer: Christine und Marcel Fischer
Tel +49 (0) 6349 6382 - Fax +49 (0) 6349 962097 - info@st-georgenhof.de - www.st-georgenhof.de