



Granit Grauburgunder trocken 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein präziser, granitgeprägter Wein mit klarer Frucht, feiner Würze und spürbarer Herkunft.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben wachsen auf den charakteristischen Granitverwitterungsböden der Ortenau. Der karge Untergrund und die Kühle des angrenzenden Schwarzwaldes fördern Frische, Präzision und eine feine mineralische Würze.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über rund 10 Tage bei 16–18 °C mit Reinzuchtheфе. Vier Wochen Vollhefelager und 8–12 Wochen Feinhefelager; Filtration vor der Füllung. Bei den Burgundersorten werden rund 30 % im großen Holz ausgebaut.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich reife Birne, Apfel, weiße Blüten und zarte Kräuter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und rund mit cremiger Textur, feiner Würze und harmonischer Säure. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Flammkuchen, Pasta mit Pilzen, gegrilltem Gemüse und gebratenem Geflügel. Besondere Empfehlung: Flammkuchen mit Pilzen, Lauch und mildem Bergkäse.	
Servierempfehlung:	7-10 °C sofort bis 24 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	6,1 g/l
	Restzucker	3,1 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Grauer Burgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	