



Granit Weißburgunder & Chardonnay 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 Zitrusfrüchte, Birne und feine exotische Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch, leichtfüßig und saftig mit harmonischem Süße-Säure-Spiel. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing:	Passt besonders zu gegrilltem Fisch, Hähnchen, cremiger Pasta und Ofengemüse. Besondere Empfehlung: Cremiges Zitronenrisotto mit gebratenem Hähnchen oder Kräuterseitlingen.	
Servierempfehlung:	7–9 °C sofort bis 24 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,5 g/l
	Restzucker	3 g/l
	Extrakt	19,3 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Weißburgunder und Chardonnay
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	