



Granit Weißburgunder 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 Birne, gelber Apfel, weiße Blüten und ein Hauch Mandel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein klar und ausgewogen mit feiner Cremigkeit, moderater Säure und elegantem Trinkfluss. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing:	Passt besonders zu weißem Spargel, gebratenem Fisch, hellem Geflügel und Gemüserisotto. Besondere Empfehlung: Klassischer weißer Spargel mit gekochtem Schinken und neuen Kartoffeln.	
Servierempfehlung:	7 °C sofort bis 24 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,4 g/l
	Restzucker	3,5 g/l
	Extrakt	19,1 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Weißburgunder
	Qualitätsstufe	Granit
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	