



St. Andreas Grauburgunder 1G Andreasberg trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein anspruchsvoller Lagenwein aus dem Andreasberg, der Struktur, mineralische Spannung und elegante Kraft verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus der Monopollage Andreasberg direkt oberhalb des Weinguts. Die granitgeprägten Böden und der Einfluss des Schwarzwaldes verbinden reife Frucht mit Frische und mineralischer Präzision.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C in Tonneau und Stückfass, teilweise spontan mit autochthonen Hefestämmen. Anschließend 12 Monate Vollhefelager.	
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. Der Ausbau verleiht zusätzliche Textur und eine fein eingebundene Würze.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Kalbsrücken, Steinpilzen, kräftigem Risotto und gebratenem Saibling. Besondere Empfehlung: Kalbsrücken mit Rahmpilzen und gebratenen Kräuterseitlingen.	
Servierempfehlung:	7-10 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,8 g/l
	Restzucker	0,7 g/l
	Extrakt	20,5 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Grauburgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	