



St. Andreas Grauburgunder GG In der Steingrube trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein tiefgründiges Großes Gewächs mit hoher Konzentration, präziser Herkunft und langem Reifepotenzial.	
Herkunft & Terroir:	Das Gewann In der Steingrube gehört zu den Filetstücken der Monopollage Andreasberg. Die reine Südlage und der karge Granitverwitterungsboden sorgen für Konzentration, Würze und mineralische Tiefe.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C im Tonneau, vollständig spontan vergoren. Anschließend 12 Monate Vollhefelager für Tiefe, Textur und langes Reifepotenzial.	
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. Die hohe Konzentration und die mineralische Spannung geben dem Wein zusätzliche Länge und Entwicklungspotenzial.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Kalbsrücken, Steinpilzen, kräftigem Risotto und gebratenem Saibling. Besondere Empfehlung: Kalbsrücken mit Rahmpilzen und gebratenen Kräuterseitlingen.	
Servierempfehlung:	10 °C 6 Monate nach der Füllung bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	6,6 g/l
	Restzucker	1 g/l
	Extrakt	21,1 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.	