



2016 Grauburgunder >RS< Reserve Salwey53-16

Charakteristik

Der Grauburgunder >RS< hat einen sortentypischen, animierenden Duft und einen durchaus hohen Gerbstoffgehalt, der dem Wein einen sehr langen Nachhall verleiht. Das Jahr 2016 brachte elegante und rassige Weine hervor, die zum Trinken animieren. Außerdem ist er geprägt durch seine lange Lagerung auf der Hefe, die ihm Fülle verleiht, ohne dazu einen hohen Alkoholgehalt oder Zucker zu benötigen.

Lagen, Bodenart und Exposition

Zu 80% aus natürlichen Löß-Lehm Lagen des Käsebergs. 20% aus unseren Großen Gewächs Lagen Henkenberg und Eichberg vulkanischen Ursprungs.

Geschmacksrichtung

Trocken.

Rebsorte und Klone

100% kleinbeerige Grauburgunder Klone.

Vinifikation

Kurze Mazerationszeit, anschließend schonende Pressung über 9 h, geringe Vorklärung und Gärung bei moderaten Temperaturen mit natürlichen Hefen. Der Ausbau und der biologische Säureabbau erfolgen im Großen Holzfass (1200 L) aus Oberrotweiler Eiche. Anschließend lange Lagerung auf der Hefe mit regelmäßiger Batônnage.

Analytische Werte

Restzucker 1,0 g/L / Gesamtsäure 6,7 g/L / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Gebratener Steinbutt mit Citrus Beurre Blanc und Kartoffelpurée.
Risotto mit weißem Trüffel.

Lagerpotenzial

→ 2028

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 12° C in einem Chardonnay / kleinen Burgunder Glas.
1-2 Stunden vorher öffnen oder in der Karaffe belüften.
Kann leichte Trübungen aufweisen, da nicht filtriert.

Artikelnummer

53-16