



O L I V E R Z E T E R

GRAUBURGUNDER

Unser Grauburgunder wächst in der Südpfalz auf südlich exponierten Löss- und Lehmböden mit Kalkunterlage. Einbogenerziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeit tragen zur Ertragsreduzierung und somit zur Qualitätssteigerung bei. Ein ökologischer Nährstoffkreislauf wird durch Gründüngung erreicht. Gleich nach der Annahme im Weingut wurden die Trauben mittels einer pneumatischen Kelter schonend gepresst. Der frische Most klärte sich durch eine natürliche Sedimentation von selbst. Die anschließende Vergärung fand zum einen im Edelstahl bei 18°C statt und verlief zur Schonung der Frucht sehr langsam. Ein Drittel der Gesamtmenge wurde spontan im großen Holzfass und in gebrauchten Barriquefässern vergoren. Nach dem Feinhefelager wurde der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt. Durch die natürliche Färbung der Beerenhaut kann der Wein je nach Jahrgang einen dezent zarten Rosé-Farnton aufweisen.



REBSORTEN	Grauburgunder
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
ANBAUGEBIET	Pfalz
AUSBAU	Edelstahl, großes Holz
JAHRGANG	2025
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	1,9 g/l