



O L I V E R Z E T E R

GRAUBURGUNDER MINERAL

Durch den Zugriff auf großartige Burgunder-Parzellen ergab sich die Möglichkeit unsere Grauburgunder-Linie durch einen weiteren Wein zu ergänzen. Die betagten Rebstöcke wachsen im landschaftlichen romantischen Teil der Südpfalz bei Godramstein und Siebeldingen. Hier am Haardtrand sind die Böden so unterschiedlich wie ein Flickenteppich. Inmitten einer zerklüfteten Hügellandschaft suchen die Grauburgunder-Wurzeln Halt in tiefgründigen Kalk- Lehm- und Lössböden, welche die alten Reben auch in heißen Jahren ausreichend gut versorgen.

Aus den nahen Tälern des Pfälzer Waldes strömt während den heißen Sommernächten immer etwas kühle Luft über die Anlagen, was die Reife verzögert und die Balance im Wein fördert. Die Trauben wurden per Hand gelesen, danach entrappt und sortiert. Nach einigen Tagen der Kalmazeration auf der Maische verließ die Gärung spontan im Doppelstückfass und im Tonneau. Der Jungwein verbrachte insgesamt 10 Monate auf der Vollhefe unterstützt durch eine zeitweise und moderate Bâtonnage.

Der Wein funkelt bernsteinfarben im Glas und sein komplexer Duft erinnert an Mirabellen, Orangenzeste, Kamille und gebuttertem Toast. Der Körper ist muskulös, jedoch keineswegs fett. Im Abgang zeigt sich nochmal eindringlich die Raffinesse, Struktur und Kompaktheit, welche man von einem Grauburgunder so nicht erwarten würde.



REBSORTEN	100% Grauburgunder
FLASCHENGROSSE IN LITER	0,75
ANBAUGEBIET	Pfalz
AUSBAU	Doppelstückfass und Tonneau
JAHRGANG	2021
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1,1 g/l
AWARDS	90+ Fallstaff