

## 2019er Grau- & Weißburgunder trocken

Rebsorte:	Grauburgunder & Weißburgunder	Alkohol in Vol.-%:	12,5
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein, Sachsen	Restsüße in g/l:	1,0
Geschmacksrichtung:	Trocken	Säure in g/l:	6,6
Flaschengröße:	0,75 l	Lesedatum:	12.09.2019 & 19.09.2019
A.P.-Nummer	02 24 20	Oechsle in °:	88°

### Der Boden

Die Grauburgundertrauben für diesen Wein stammen von der „Seußlitzer Heinrichsburg“, einem sonnenverwöhnten Plateau oberhalb der Elbe. Besonders ist die Kombination aus mächtiger Lösslehm-Schicht und einer darunter liegenden Granitschicht. Diese Bodenstruktur verleiht unseren Weinen exotische Fruchtnoten und Fülle. Die Weißburgundertrauben stammen aus „Laubach“. In sonniger Lage wachsen auf diesem Südhang junge Reben, die wir 2012 pflanzten. Bedingt durch die Neigung des Hanges zirkuliert die Luft hier beständig zwischen den Rebzeilen und kühlt die Trauben – dieses außergewöhnliche Mikroklima verleiht den Weinen ihre besondere Note.

### Das Klima

Das sächsische Elbtal, am 51. Breitengrad gelegen, gehört zu den sonnigsten Regionen Deutschlands und bietet optimale Bedingungen für Weine mit Spitzenqualität. Begünstigt wird der Weinbau in Sachsen – dem nordöstlichsten Weinbaugebiet Deutschlands – durch die hier vorherrschenden Einflüsse des Kontinentalklimas: Warme, sonnige Tage, kühle Nächte und eine ausgedehnte Reifephase fördern die Bildung ausgeprägter Fruchtaromen in den sächsischen Trauben. Bis in die späte Reife behalten sie außerdem ihre natürliche Frische. Die aus diesen Trauben gekelterten „Cool Climate“-Weine begeistern mit ihrer aromatischen Eleganz, Komplexität und Finesse.

### Die Vinifizierung

Die Grau- und Weißburgunder-Trauben für diesen Wein haben unsere Winzer getrennt voneinander gelesen und zunächst auch separat ausgebaut. Nach der 25-tägigen gekühlten Gärung lagerten die beiden Cuvéepartner weitere acht Monate auf der Feinhefe, bevor sie miteinander vermählt wurden.

### Der Wein

Unsere harmonische Komposition aus Grau- und Weißburgundertrauben verführt mit frischen Aromen von Quitte und Birne, abgerundet von zarten Nusstönen.

Dieser Weißwein passt perfekt zu Fischgerichten oder Geflügel mit Gemüse. Für besten Genuss empfehlen wir eine Trinktemperatur von 10 bis 12 °C.

