



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# "Guntersblumer" Grauer Burgunder QbA trocken



Name:	"Guntersblumer" Grauer Burgunder QbA trocken
Artikel Nr.:	20087
Hersteller:	Schlossgut Schmitt
Herkunft:	Deutschland
Region:	Rheinhessen
Rebsorte:	100% Grauer Burgunder
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Blass gelbliche Farbe. Im Gaumen fruchtig, frisch und harmonisch, zugleich kräftig, elegant floral mit würzigen Noten und Anklängen von Zitrusfrüchten.
Herstellung:	Die Weinberge bestehen aus fruchtbarem Schwemmland in der Rheinebene mit steinigem und kiesigem Untergrund. Im Weinberg wird die einseitige Entblätterung der Rebstöcke eingesetzt, um eine hohe Qualität des Lesegutes sicherzustellen. Die Lese erfolgt selektiv. Nach der Ernte werden die Trauben bei kontrollierten Temperaturen von 17°C vergoren. Dann erfolgt ein Ausbau in großen Eichenholzfässern auf dem Feinhefelager bis kurz vor Füllung. Dieser Wein wird nur einmalig filtriert, um möglichst viele sortentypische Aromen zu bewahren.
Herstellerinformation:	Familie Schmitt betreibt seit über 300 Jahren Weinbau und ist ansässig im Leinger Schloss in Guntersblum am Rhein. Es wird derzeit von Carl-Christian Schmitt geleitet und befindet sich noch immer im Besitz der Familie. Hauptsächlich werden Riesling, Grauer sowie Weißer Burgunder, Scheurebe, Rivaner, Chardonnay, Spätburgunder, Schwarzriesling und Dornfelder angebaut. Die Philosophie von Carl-Christian Schmitt besteht darin, sortenreine, klare, eigenständige und nachhaltige Weine zu kreieren. Im Keller gilt die Devise des kontrollierten "Laisser-faire". Kompromisslos ist er mit seiner nachhaltigen Bodenbewirtschaftung, sowie dem den Lagen und Rebsorten angepassten Qualitätsmanagement.
Servierempfehlung:	Exzellenter Begleiter zur italienischen Küche wie Pasta oder Risotto und gegrilltem Fisch. Trinktemperatur ca. 11°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 5,3 g/l Säuregehalt: 6,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre