

Weingut Gemünden Grauburgunder Gutswein trocken



Name: Weingut Gemünden Grauburgunder Gutswein trocken

Artikel Nr.: 20213

Hersteller: Weingut Gemünden Herkunft: Deutschland

Region: Nahe

Rebsorte: Grauburgunder

Farbe / Art: weiß
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2024
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 12.0%

Beschreibung: Angenehme und klare Noten von Birnen, Quitten und Bananen. Weinig und voll mit schmelziger Struktur.

Herstellung: Die Reben stehen auf leichteren als auch schwereren Böden. Ca. 2-3 Wochen vor der Ernte erfolgt eine Vorlese, damit die Reben ihre Kraft auf die besten verbleibenden Trauben konzentrieren. Ertragsreduzierung auf ca.

6.000-7.500l/ha. Temperaturgesteuerte Gärung bei ca. 15-18°C zwischen 14 und 21 Tagen, gefolgt von mindestens dreimonatiger Lagerung auf der Vollhefe. Auf den Einsatz von Holz wird bewusst verzichtet, um die

Rebsorten-Eigenschaften optimal herauszuarbeiten.

HerstellerDas Familienweingut Gemünden besteht seit 1926 und wird seit 2012 von Daniel Gemünden in 5. Generation geführt. 2015 erntete er für seine hervorragende Arbeit auf dem Weingut Gemünden die Lorbeeren: Er wurde vom

Genussmagazin 'Selection' zum Jungwinzer der Region Nahe gewählt.

Servierwunderbar zu Jakobsmuscheln, Rindfleisch oder Gruyère. Empfohlene Trinktemperatur 9-12°C.

empfehlung:
Analysewerte:
Alkoholgehalt: 12.0%

Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 5,7 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 3-4 Jahre