



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Dani's bester Fang" Grauburgunder trocken Gemünden



Name:	"Dani's bester Fang" Grauburgunder trocken Gemünden
Artikel Nr.:	20218
Hersteller:	Weingut Gemünden
Herkunft:	Deutschland
Region:	Nahe
Rebsorte:	Grauburgunder
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
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.
Herstellerinformation:	Das 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.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu Jakobsmuscheln, Rindfleisch oder Gruyère. Empfohlene Trinktemperatur 9-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 8,0 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre