



Grauburgunder (K&U-Sonderedition)

Holger Koch

Grauburgunder ist keine einfache Sorte. Sie fällt schnell plump aus, behäbig, weich, mollig, »von der Sonne verwöhnt«. Holger Koch entkommt den ausgetretenen Pfaden, weil er den Lesezeitpunkt als entscheidend erachtet. Die Trauben für unsere »K&U-Sonderedition« stammen aus der Parzelle Eichbuck, einem Naturschutzgebiet, das für seine »Hohlgassen« bekannt ist, die sich durch jahrhundertelange Nutzung mit Fuhrwerken und Vieh sowie Regenwasser tief in die Lössschicht eingeschnitten haben. Dort entstehen kleine lockerbeerige Trauben, die besondere aromatische Intensität und im Mund das Gefühl von Tiefe und Dichte liefern. Um die Qualität der Trauben ins Spiel zu bringen, vergor er einen Teil der Maische auf den Beerenschalen, was die etwas intensivere Farbe des Weines erklärt. Die Rebsorte heißt schließlich nicht umsonst »Grauburgunder«. Ihre Beerenschalen weisen im Stadium der Reife eine dezente Blautönung auf.

Mundwässernd frisch, knochentrocken und im Duft charakteristisch rauchig und würzig. Mundfüllende Substanz. Salzig an den Zungenrändern. Herbstlicher Rauch und Räucherspeck im Aroma. Zartherbe Phenole sorgen für herbes Profil und der lange Ausbau auf der Vollhefe für Fülle ohne Speck oder Fett. Verhalten im Alkohol, stoffig und selbstbewußt in Stil und Qualität. Zu geräuchertem Fisch, hellem Geflügel und anspruchsvollen Gemüsegerichten.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0.1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Löß

Besonderes: Biologische

Bewirtschaftung, nicht zertifiziert.

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Unfiltriert

pH-Wert: 3.35

0,75l

DBW24240



www.weinhalle.de