

Grauburgunder »Gutswein« trocken

Weingut Gabel

Die Trauben dieses Grauburgunders wachsen auf den Kalkstein- und Kalkmergelböden der »kalten« Pfalz bei Leistadt. Sein Most vergor spontan auf der wilden Hefe in großen alten Holzfässern, der Wein blieb bis Ende Januar auf der Vollhefe liegen. 2025 erweist sich hier als exzellenter Jahrgang mit natürlich niedriger Alkoholausbeute, bei perfekter Traubenreife.Oliver Gabels Weine sind eine glorreiche Ausnahme in Deutschland. Sie sind vorbildlich preiswert und werden engagiert produziert. Hier sein »einfacher« Grauburgunder. Er zeigt, wie alle Gutsweine von Gabels, unerwartet preiswertes Niveau, das Freude macht. Im Duft reife Birne, Apfel und Zitrusnoten. Im Mund zart nussige Anklänge in vollmundig cremigem Mundgefühl, getragen von einer mundwässernd animierenden Säureader. Ein sehr flexibel zu kombinierender Essenbegleiter für vegetarische und vegane Gerichte, zur asiatischen Küche und zu hellem Fleisch und Fisch. Grauburgunder souveräner Harmonie, der ohne barocke Schminke auskommt.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 4,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe außer Sulfit
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
DPW25502

K&U
www.weinhalle.de