

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
DBW25240

K&U
www.weinhalle.de