

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com



**Grauer Burgunder Kabinett trocken
"vom Granit" 0.75 L**

Trauben: Grauburgunder

Ausbau: im Edelstahltank

Jahrgang: 2017

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Klassifizierung: Kabinett

Kategorie: Weisswein, trocken

Restsüße: 6,9 g/L

Säure: 6,7 g/L

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Preis / Liter: 11,87 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Sehr dichtes Aroma nach reifen Äpfeln und Birnen. Süße und Säure hinterlassen ein zartes Fruchtspiel im Gaumen.

Speiseempfehlung:

Toller Essensbegleiter zu Käse, gegrilltem oder gebratenem Fleisch.

Trinktemperatur: 8°C

Die Trauben wurden am 10.10.2017 gelesen, zu dessen Zeitpunkt die Beeren tief violett gefärbt waren. Die Rebstöcke dieses Weines stehen auf Granitgestein, welcher in einem steten Verwitterungsprozess wertvolle Mineralien freigibt. Diese werden von den Rebstöcken aufgenommen und in die Trauben eingelagert. Somit haben diese Weine eine besondere Mineralität die für unser Weingut charakteristisch ist. Die Lese wird in meinem Betrieb ausschließlich in Handarbeit getätigt. Somit können wir garantieren, dass nur vollreifes und gesundes Material verwendet wird.

Nach 20-stündiger Maischestandzeit bei 2°C wurden die Beeren schonend gepresst. Die darauffolgende Gärung im Stahltank dauerte 18 Tage bei kühlen Temperaturen unter 16°C.