

WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Grauburgunder

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Die Nase ist leicht würzig und begeistert mit ihrem intensiven Gelbfruchtaroma. Auf der Zunge präsentiert sich der Wein rauchig und kühl, mit leichten Holzanklängen und aromatischer Frucht. Eigenständig, mit Profil und Herkunft.
TERROIR	Die Trauben stammen aus alten Weinbergen in Dittelsheim-Hessloch, die wir seit vielen Jahren mit intensivem handwerklichem Fleiß pflegen. Besonders kalkreiche und fruchtbare Böden prägen unsere Ortsweine und fördern eine subtile Mineralik.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kellern vergärt der Grauburgunder Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Ein Wein für kräftige Speisen, vegetarisch wie mit Fleischbeilage, und cremigen Saucen. Tagliatelle mit Trüffel oder Fischgerichte wie Lachs auf einem Blätterteig-Spinat-Bett sind nur zwei Optionen von Vielen...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 14% vol Restzucker: 3,4 g/l Säure: 6,4 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN