

Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

2018 GRAUER BURGUNDER MUSCHELKALK KABINETT TROCKEN



Herkunft

Sieboldingen



AROMA

Im Glas präsentieren sich intensive Aromen reifer Aprikosen, Pinienkerne und Orangenblüten. Ausdrucksstark mit weicher Säure und einem eleganten Hauch Bittere der Orangenschale gestaltet sich der Abgang.



HERSTELLUNG

Nach dem Abbeeren und vor dem Pressen blieb der Most für wenige Stunden in Kontakt mit dem Fruchtfleisch um die Aromen aus der Beerenhaut zu lösen.



SPEISEEMPFEHLUNG

Mit Käse überbackener Gemüsesahneauflauf aus Kartoffel, Zucchini, Lauch und Möhren oder zum Putenröllchen mit Füllung von Pinienkernen und Sultaninen.



LAGERFÄHIGKEIT

1-5 Jahre



Auszeichnung



REBSORTE

Auch Ruländer genannt, ist der Grauburgunder wahrscheinlich durch eine natürliche Knospenmutation aus dem Spätburgunder entstanden. In Deutschland gab der Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer um 1711 den Anstoß zur Verbreitung der Rebsorte.



ANBAU

Die auf Muschelkalk gepflanzten Reben beanspruchen gute, warme Lagen und tiefgründige Böden um als Wein ihr Bukett entfalten zu können.



ERTRAG

69 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1826
Prädikat:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	90 Oe°
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	18,50 g/l
Restzucker:	3,90 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,60 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite