MEISER





WESTHOFENER GRAUER BURGUNDER

2023

Frisch und cremig mit einer Idee von Apfelkompott und Karamell bietet der Westhofener Grauburgunder viel Trinkfreude.

Im Mund ist er besonders saftig und elegant, aber auch kräftig und zupackend.
Die alten Reben wachsen in der nach Süden exponierten Lage Westhofener Steingrube.
Kalksteinrotlehm ist hier vorherrschend. Für die Weincharakteristik bedeutet das eine gut integrierte Säure, Spannung und ein dichtes Mundgefühl.

Der Ausbau erfolgt im großen Holz auf einem langen Hefelager. Durch regelmäßiges Aufrühren der Hefe, der Bâtonnage, entsteht eine wunderbare Fülle und Cremigkeit.

Sein ganzes Potential entwicket er schlussendlich auf der Flasche mit tollen Balance und Schmelz.

GESCHMACK trocken
WEINART weiß

BODEN mit Löss überlagerter Kalkstein

AUSZEICHNUNGEN Bester Grauburgunder im Gault&Millau 2021

ALLERGENE Sulfite

ALKOHOLGEHALT 13,5 % vol

SÄURE 5,1 g/l

RESTSÜSSE 3,9 g/l