KÜHLING-GILLOT

VDP.GUTSWEIN

GRAUER BURGUNDER RÉSERVE

2025

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT



VDP.GUTSWEIN

GRAUER BURGUNDER RÉSERVE 2025

WEIN

Die Trauben für unseren Grauburgunder Réserve stammen aus unseren warmen Bodenheimer Lagen. Der Grauburgunder profitiert wie all unsere Burgunder-Sorten von den kalkhaltigen Böden mit hohem Kalkmergel und Muschelkalkanteil.

VINIFIKATION

Der Most wird in dreijährigen Tonneaux spontan vergoren und reift anschließend bis in den Mai auf der Feinhefe, bevor er gefüllt wird. So behält der Wein seine distinktive Frische, fein umrahmt von dezenten Holznoten.

GESCHMACK

Mit leuchtendem Strohgelb fließt er ins Glas und changiert zwischen reifer Frucht, milden Gewürzen und nussiger Aromatik. Rote Äpfel, Apfelmost, Haselnüsse und Noten nach Muskatnuss skizzieren sein herbstlich aromatisches Naturell. Herbstlaub, Williamsbirne und gedörrte Kletzen füllen seinen Fruchtkorb. Mit milden Gewürzen wie Muskat oder Süßholz im Antrunk brilliert er mit glockenklarer Frucht und sublimem Holzeinsatz. Spannungsvoll mit cremigem Schmelz, feiner Phenolik und gut integrierter, milder Säure nimmt er am Gaumen schnell Fahrt auf und empfiehlt sich als universeller Speisebegleiter:

Salate mit Nuss-Öl unterstreichen seine Frucht, Feldsalat schlägt in die herbstliche Kerbe. Zu deftigen Eintöpfen oder zu vegetarischen Krautwickeln mit Shii-Take-Pilzen spielt er seine Stärken voll aus und ist auch zu Risotto oder zur Wildschwein-Bratwurst ein solider Sparringspartner.



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,0 % VOL.	5,0 G/L	STELVIN

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
2,0 G/L	GRAUER BURGUNDER	✓