



KÜHLING-GILLOT

VDP.GUTSWEIN
GRAUER BURGUNDER „R“
2019

VDP.GUTSWEIN

GRAUER BURGUNDER „R“ 2019

FLASCHENGRÖSSE

0,75 L

VERSCHLUSS

STELVIN

ALKOHOL

12,5 % VOL.

RESTZUCKER

0,8 G/L

SÄURE

6,0 G/L

AUSBAU

3-5 JAHRE ALTE
TONNEAUX



Die Trauben für den Grauen Burgunder R (für „Reserve“) kommen aus unseren älteren Anlagen, die mittlerweile ein Alter von etwa 20 Jahren haben.

Unsere Grauburgunder-Reben gedeihen auf dem warmen Untergrund unserer Bodenheimer Weinberge. Die Böden sind geprägt von kalkhaltigem Untergrund (Kalkmergel und Muschelkalk), die mit einer Lössauflage versehen sind.

Vergoren und ausgebaut in 3-jährigen französischen Tonneaux (500l Volumen) reift dieser Wein bis Ende Mai des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Durch diese kurze Zeit im Fass behält der Wein seine Finesse und vermählt sich in idealer Weise mit der dezenten Aromatik des Holzes.

Im Mund ist der Wein präzise definiert mit feiner Tiefe und einem herrlich animierenden Charakter. Ein feiner Burgunder, der sich als ausgezeichneter Speisenbegleiter empfiehlt und sich in seiner Art eine reiche Auswahl an Gerichten aufs Beste begleitet.

Was wir sehr gerne dazu essen ...

Gleich zur Vorspeise eine tolle Verbindung zum Feldsalat mit gebeizten Fisch oder einer mild geräucherten Gänsebrust. Wenn es mal etwas deftiger sein soll, ist er ein animierendes Pendant zum Wirsing-Kartoffeleintopf. Zum Risotto mit diversen Beigaben (ganz gleich ob Fisch, Fleisch oder Gemüse) und zum Coq au Vin schmeckt er großartig und verlangt beim Zubereiten und Geniessen meist nach der zweiten Flasche.

Prämierungen

89 Punkte Eichelmann



KÜHLING-GILLOT