

Grauburgunder Nussdorf trocken, Ortswein

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	balanciert, harmonisch, mittelkräftig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta in heller Sauce, Jungwild und Weichkäse mit Grillgemüse und Pilzen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 37

Charakteristika

Gewachsen in unseren Nussdorfer Lagen auf kalkhaltigen Löss-Lehm-Böden und angebaut im Doppelstückfass. Ein schönes Duftbild von Steinobst, Melone, Honig und frischen Nüssen rücken in den Fokus. Im Mund frisch und gleichzeitig cremig - die Frucht steht im Vordergrund. Wir wollen hier einen tänzelnden Grauburgunder, kein erdiges Dickschiff - aber dennoch Volumen zeigend. Fein und anschmiegsam, mit leichtem Schmelz und mineralischer Länge am Gaumen.

Klima/Terroir

Verschiedene Lagen in und um Nussdorf - Löss-Lehm-Böden mit Kalkmergel.

Ausbau

Handlese und schonende Pressung. Gärung temperaturkontrolliert im Doppelstückfass aus deutscher Eiche.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Die Brüder haben sich auch die Geschichte des Dorfes zu eigen gemacht. In dem beschaulichen Örtchen Nussdorf riefen die Bauern 1525 den Pfälzischen Bauernaufstand aus und forderten ihre Unabhängigkeit. Ein geschichtsträchtiger Ort mit Folgen: Mit ihren Weinen aus NUSSDORFER Parzellen bewiesen die Bauern, dass Mode und Moderne, dass Terroir und Tradition zusammengehen – weil sie es zusammen bringen.

