


## Grauer Burgunder

*Weingut Friedrich Becker, VDP Gutswein*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, frisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	besonders zu Spargel, zu Fisch & Meeresfrüchten; Pasta oder als Sommerwein
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 00

### Charakteristika

Helles Gelb mit zartrosa Reflexen. Im Duft hellrote Früchte, Apfel und Pampelmuse. Am Gaumen saftig, süffig mit herrlich frischer Art.


### Klima/Terroir

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Löss-Lehm- und Kalkböden gewachsen. Alter der Reben zwischen 13 und 32 Jahren.

### Ausbau

Die Trauben wurden sorgsam von Hand geerntet, entrappt und vier Tage auf der Maische stehen gelassen, um Farbe, Frucht und Duft aus den Schalen zu extrahieren. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau verlief in Edelstahl tanks und großen Holzfässern. Nach vier Monaten Feinhefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung.

### Das Weingut



Typisch für den Süden der Pfalz waren bäuerliche Gemischtbetriebe, die unter vielem anderen immer auch schon Wein anbauten. So auch die Beckers. Erst um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts dämmerte die Erkenntnis, dass ihre Böden und Hanglagen am Rande des Pfälzerwaldes herausragende Voraussetzungen für beste Weine boten. Seither ist Weinmachen ihre Profession und Leidenschaft zugleich. 1973 füllten sie die ersten Flaschen und beklebten sie mit dem Füchsen-Etikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Es steht für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Besonders die Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was in dieser Region erzeugt wird. Der zertifizierte VDP-Betrieb wird vom Gault-Millau mit 4 von 5 möglichen Trauben bewertet.

