

## "Bundschuh" Grauburgunder trocken, Gutswein Weingut Emil Bauer



|                     |  |
|---------------------|--|
| Kategorie:          | Weißwein   |
| Rebsorte:           | Grauburgunder  |
| Geschmack:          | trocken  |
| Kurzbeschreibung:   | fruchtig, weich, leicht  |
| Alkohol:            | 13 vol. %  |
| Serviertemperatur:  | 6-8 °C   |
| Servierempfehlung:  | passt zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Jungwild und Weichkäse mit Grillgemüse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter   |
| Artikel-Nr.:        | 10 62 11   |

### Charakteristika

Der Grauburgunder besticht durch seine fruchtigen Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, ergänzt durch vegetative Noten von grünen Bohnen und Paprikaschoten. Im Mund eine konzentrierte Frucht, ein kräftiger Körper und ein balancierender Gerbstoff. Im Abgang ein nussiges, cremiges Finish.

### Klima/Terroir

In der Südpfalz auf kalkhaltigen Löss-Lehm-Böden gewachsen. Cool climate Gebiet mit relativ vielen Sonnenstunden, aber kühlen Durchschnittstemperaturen.

### Ausbau

Maschinenernte. Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit Reinzuchtheefe.

### 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, zum Beispiel mit der so genannten Bundschuh-Linie. Der Bundschuh war das Symbol des bäuerlichen Aufstands und steht heute für Heimat, Handwerk und Tradition. Diese Einstiegsweine sind als unkomplizierte, frische und spritzige Vertreter ihrer Rebsorte perfekt für jeden Anlass.

