

## Grauburgunder, Gutswein

### Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	balanciert, harmonisch, mittelkräftig
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Servierempfehlung:	passt zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Jungwild, Weichkäse mit Grillgemüse
Verfügbare Formate:	1,0 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 33

#### 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 Martin und Alexander Bauer haben ihr Familienweingut Emil Bauer zu einem der Vorzeigebetriebe des neuen, deutschen Weinbaus entwickelt - wie es vor zehn Jahren noch undenkbar schien. Die Bauers bewirtschaften mit ihren Familien rund 35 Hektar eigene Weinberge in der Pfälzer Heimat. Den ganzen Einsatz voll auf ihre Pfälzer Lagen und deren Individualität gesetzt.

