

## Grauburgunder QbA

*Weingut Groh, Rheinhessen*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, gelbe Früchte, harmonisch
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 48 31

### Charakteristik

Aromen von gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel mit feinen Zitrusnoten. Am Gaumen würzig und kraftvoll mit einem saftigen, gut ausbalancierten Körper.

### Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechthelm liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

### Ausbau

Nach der Lese erfolgt eine 6-stündige Maischestandzeit. Anschließend werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert im Edelstahltank vergoren. Der Wein reift 4 Monate auf der Feinhefe.

### Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut und wurde weit über das Dorf bekannt.

Die junge Winzerin Pauline Dörr arbeitet mit Leidenschaft daran besonders gradlinige und charaktervolle Weine zu kreieren. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

