

Grohkost Weißburgunder QbA trocken

Weingut Groh, Rheinhessen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinfruchtig, saftig, viel Schmelz
Alkohol:	13,5 % vol.
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	104834

Charakteristika

Der feinaromatische Weißburgunder besticht mit fruchtigen Aromen von Birne, Pfirsich, Quitte und Zitrus, die von kräutrig-würzigen Noten untermalt werden. Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit viel Schmelz und einer dezenten Säure.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechtheim 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 schonenden Pressung wurde der Most in modernen Edelstahltanks temperatur-kontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein 4 Monate auf der Feinhefe.

Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechtheim 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, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden. Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

