



VDP. Die Prädikatsweingüter

GRAU.WEISS TROCKEN 2011

REBSORTEN

20% Grauburgunder, 20% Weissburgunder und 60% Chardonnay

BESCHREIBUNG

Diese Burgunder Cuvée läuft mit einem leuchtenden Goldgelb ins Glas. Sie duftet nach Aprikenen, reifen gelben und roten Äpfeln, Weinbergspfirsich und Honigmelone. Begleitet wird das Ganze von einer erfrischenden Aromatik, die an Minze, Holunderblüte, Ingwer und Zironengras erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, vollmundig und erfrischend mit einer salzig anmutenden Mineralität und einer feinen Süßholznote im Nachhall.

EMPFOHLENE SPEISEN

Stubenküken mit indischer Gewürzmarinade aus dem Ofen mit Taboulé und Tandoorijoghurt
(Restaurant Bachofer in Waiblingen)
 Gegrillte Rotbarbe mit Kürbis-Ingwer-Gemüse
 Krustentier Risotto
 Mildes Geflügelcurry mit exotischen Früchten und Basmatireis
 Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat

BODEN

Gipskeuper, Sandsteinverwitterungen

LESE

Ende Oktober

VINIFIKATION

Ausbau in neuen und alten 500 Liter Fässern. Teilweise biologischer Säureabbau.

ALKOHOL

13,00 % Vol.

RESTZUCKER

0,4 g / Liter.

SAURE

6,4 g / Liter.

ABFÜLLUNG

Juni 2011

OPTIMALE TRINKREIFE

2012-2015



BANKVERBINDUNGEN
 Commerzbank Fellbach
 Konto 322 154 400
 BLZ 600 800 00
 Kreissparkasse Waiblingen
 Konto 217 13 39
 BLZ 602 500 10
 USt-IdNr. DE 187862248