



Pressemitteilung WG Weingarten

Grauburgunder 2007 Kabinett trocken: Vielfältige Frucht und saftiger Abgang

Weingarten – Der soeben in den Verkauf gekommener Grauburgunder Kabinett trocken des Jahrgangs 2007 zeigt sich als ein besonders charakteristischer Vertreter des Jahrgangs, dessen Witterungsverlauf ideal war. Und so verfügt auch der Wein über einen wunderbares, inneres Gleichgewicht zwischen Körper, Frucht und Bukett. Als eine der wenigen Erzeuger im deutschen Südwesten verfügt die Winzergenossenschaft über den unvergleichlichen Muschelkalkverwitterungsböden, die den Pinots zudem einen ganz eigenständigen Charakter verleiht. Der 2007-er Grauburgunder Kabinett trocken der Lage „Weingartener Hohenberg“ nimmt durch seine vielfältige Aromen für sich ein, im Duft findet man Anklänge an Vanille, Banane, Zitrus, Holunder, Mandel und weiße Blüten, auch Melone und Nuss. Der Gaumen wird dominiert durch saftige Frucht mit Zitrus- und Nusstönen, ebenso durch eine kräftige, mineralische Struktur. Empfohlen werden helle Fleisch- und Fischgerichte, Gemüsevariationen, natürlich auch Spargel und milde Weichkäsesorten. Die Lagerfähigkeit beträgt ca. zwei bis drei Jahre. Die Jury der Berliner Weintrophy war von der Qualität so überzeugt, dass ihm jetzt eine Silbermedaille zuerkannt wurde.

Die WG Weingarten ist der einzige Erzeuger in Deutschland, der auf Grund des warmen Klimas und der Bodenqualität alle Burgundersorten im Angebot hat: Auxerrois, Chardonnay, Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie Schwarzriesling (Pinot meunier).

Alkoholgehalt 12,5 Grad, Säure 5,5 Promille und Restzucker 6,5 g/l

Preis ab Kellerei: 5,50 €

<http://www.wein-weingarten.de>