



BADEN Sélection *Alte Reben*

GRAUBURGUNDER

ALTER DER REBEN CA. 12 JAHRE

Die Rebsorte Grauer Burgunder – auch bekannt als Pinot Gris, Pinot Grigio oder Ruländer – wurde 1711 vom Kaufmann Johann Seger Ruland in einem Weinberg bei Speyer entdeckt. Es handelt sich um eine natürliche Mutation des Spätburgunders (Pinot Noir) und zählt zur großen Burgunderfamilie. Seit ihrer Entdeckung hat sich die Sorte europaweit etabliert und gilt heute als fester Bestandteil des deutschen Weißweinrepertoires.



CHARAKTER

Ein ausbalancierter und fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von gelber Birne, Mirabelle, einem Hauch Quitte und feinen exotischen Noten wie Maracuja. Am Gaumen präsentiert er sich mild, elegant und harmonisch mit einer gut eingebundenen, sanften Säurestruktur – typisch für einen hochwertigen Grauburgunder aus Baden.

BÖDEN

Die Rebstöcke gedeihen auf nährstoffreichen Löss- und Kalkböden. Diese Bodenarten fördern eine feine Fruchtaromatik und eine ausgewogene Struktur im Wein.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU

Nach selektiver Lese erfolgt eine temperatur-kontrollierte Gärung im Edelstahltank, um die sortentypischen Fruchtaromen zu erhalten. Der Ausbau erfolgt ebenfalls im Edelstahltank, um Frische und Klarheit zu bewahren. Der Wein bleibt für kurze Zeit auf der Feinhefe, was ihm zusätzlich Schmelz und Eleganz verleiht.

EMPFEHLUNG

Ideal zu sehr vielen Speisen. Passt zu Salaten, Pasta, hellem Fleisch und Fisch sowie zu kalten und warmen Vorspeisen, Gebratenem und Gegrilltem.
Serviertemperatur: 7 bis 10 °C



Zutaten &
Nährwerte

ANALYSE

Alkohol 13,0 % vol. | Restzucker 5,4 g/l | Säure 5,9 g/l

Anbaugebiet Baden | Enthält Sulfit

EDITION BIMMERLE

