



2022

Grauburgunder trocken

Edition Calèche

Lage: Kirchheimer Kreuz
Anbaugebiet: Pfalz
Bodenart: Löss-Lehmboden

Restzucker: 4,3 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/L
Alkohol: 12,5 %Vol.

Trinktemperatur: 8 - 10°C
Allergene: Sulfite

Vinifikation: Nach 30 Stunden Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst. Die Vergärung erfolgt gekühlt und kontrolliert bei 14 °C bis 18°C im Edeltank. Bis zur Abfüllung lagert und reift der Grauburgunder auf der Feinhefe.

Geschmack: Der süßlich-blumige Duft erinnert an hellen Honig und vollreife Aprikosen. Auf der Zunge präsentiert sich der Grauburgunder als gehaltvoller Wein für jeden Anlass. Die frische Säure umspielt den Gaumen und macht Lust auf mehr.



WEINGUT KOLB

Johanna Beil & Gunter Kolb GbR | Weinstraße Nord 19 | 67281 Kirchheim / Weinstraße
T: 0 63 59 - 96 15 29 | F: 0 63 59 - 96 15 23 | mail@weingutkolb.de | weingutkolb.de