



2023 INGELHEIM GRAUBURGUNDER

Lachsfarben im Glas. Etwas feines Herbes in der Nase - Feigenblatt, erdig, Orangenkonfüre, leichte schwarze Johannisbeere und Apfelblüte.

Im Mund Grapefruit mit markanten Charakter. Ultrafeiner Schmelz und nachhaltige Textur.

2023: 91 Punkte – Robert Parker

2021: 94 Punkte – James Suckling

ANBAUGEBIET:

Deutschland/ Rheinhessen

REBSORTE: Grauburgunder

JAHRGANG: 2023

BODEN: Kalkmergel, Ton

GESCHMACKSRICHTUNG: 0,9 g/L

WEINBERG:

Sanfter Rebschnitt, manuelles Ausbrechen der Doppeltriebe, Ausbringung von Hornmist und Hornkiesel sowie Komposttee.

VINIFIZIERUNG:

Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau im traditionellen Holzfass, Hefelager bis zur Abfüllung.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration.