

## Grauburgunder trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DNA021117

### Grauburgunder mit Idealgewicht.

Am Grauburgunder, so meinen wir, erkennt man die Liebe eines Winzers zum Wein. Und die ist bei Cornelius besonders groß. Mit dem 2017er Jahrgang ist ihm ein herrlich animierender Grauburgunder gelungen, mit nur 12,0% Vol. niemals zu fett und nebenbei völlig ungeschminkt trocken vergoren. Genau dieser Verzicht auf ein Zuckerschwänzchen gibt ihm seinen Trinkfluss. Das duftet zitrusfrisch, aber auch erdig und floral. Viel Birne, etwas Honigmelone und weiße Blüten. Da kommt schon vom ersten Schluck ganz große Freude auf. Und die ist mehr als berechtigt, zeigt sich der Grauburgunder im Mund nämlich ebenso von feinen Zitrustönen dominiert, die eingehüllt in einer Wolke weißer Mineralik auf sich aufmerksam machen. Was für ein wunderbares, frisches und elegantes Mundgefühl. So macht Grauburgunder echten Spaß. Dieser Wein hat eine sehr gute Struktur und Kraft ohne ein Gramm Speck auf den Rippen. Kein Einfluss vom Holz, keine überbordende Cremigkeit, sondern kalkig-steinig ist der Abgang und der Nachhall. Was bleibt, ist ein zarterherber Ton und etwas gelbe Frucht hinten raus. Dönnhoffs Grauburgunder hat



**Trinkempfehlung: Zu Fisch, zu weißem Fleisch und vor allem als Entspannungswein.**

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

