

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Grauburgunder trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Seehof – Westhofen, Rheinessen
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DRH052419

...Florians Grauburgunder bleibt unter Preis-Genuss-Aspekten eine Instanz unter Deutschlands Einstiegsburgundern. Die Welt ändert sich. Das spüren wir alle selbst tagtäglich. Wie schön, wenn es dann solch feste Anker gibt wie Seehofs Grauburgunder. Damit dieser aber genau so schmeckt, wie wir ihn kennen und lieben, muss mittlerweile völlig anders gearbeitet werden. Das ist die Krux der letzten Jahre im Weinbau. Florian erklärt: „Beim Weiß- und Grauburgunder achten wir extrem auf den Lesezeitpunkt. Das hat sich gegenüber den letzten Jahren total verändert, denn das optimale Lesezeitfenster wird immer kleiner. Heute kann es innerhalb einiger Tage, in manchen Lagen sogar binnen weniger Stunden richtige Reifesprünge geben. Gute Burgunderweine zu erzielen ist inzwischen richtig anspruchsvoll geworden und bedarf Erfahrung.“



Gehaltvoll, aber nicht üppig und schwer. So würden wir Seehofs wunderbaren Grauburgunder umschreiben. Er wirkt wunderschön weich, bleibt aber auf der frischen Seite und vor allem präzise und klar in seiner Aromatik. Er duftet nach Äpfeln, Birnen und Mandeln, besitzt am Gaumen kein Zuckerschwänzchen. Anstatt mit Exotik trumpft der Grauburgunder mit Aromen von europäischem Obst. Natürlich ist er eine Spur intensiver und kraftvoller als sein Pendant vom Weißburgunder. Doch die Klarheit und Leichtigkeit bei charmanter Aromatik sind Florian bei beiden Weinen oberstes Anliegen. „Er hat vor allem hinten raus nichts, was müde macht. Man will direkt ein zweites Glas. So muss es sein!“ Das genehmigen wir uns auch gerne. Dazu passen übrigens ideal helles Fleisch, allen voran Kalbsfleisch und Pilzgerichte oder auch eine schöne Gemüsequiche.

Seehofs geniale Basisweine überzeugen einfach jedes Jahr. Das hat auch das Handelsblatt gemerkt und stellte fest: „Florian Fauth gehört zu Deutschlands besten Jungwinzern! Florians geniale Basis-Weine sind unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten unschlagbar!“