

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: Pfalz
Erzeuger: Weingut Müller-Ruprecht
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DPF060220

Wieder ein blitzsauberer Wein!

Die 2020er machen uns schon jetzt richtig Freude. Wie schön und deutlich die Herkünfte dieses Jahr herauschmeckbar sind und welche Rebsortentypizität der Jahrgang zulässt, zeigen uns die beiden Burgunder-Weine von Müller-Ruprecht. Der Weißburgunder ist ein tänzelnder und floraler Wein, der mit heller Frucht über den Gaumen gleitet. „Der Grauburgunder darf ruhig etwas mehr Textur haben“, meint Philipp. Und weil er ihn zudem als etwas seriöseren Wein einschätzt, gingen in die Stahltank-Cuvée zudem zwei Holzfässer ein. Mitnichten handelt es sich hierbei allerdings um einen Barrique-Wein. Viel mehr schätzt Philipp den offeneren Luftkontakt des Holzes. Der Grauburgunder bekommt hierdurch eine andere Textur und auch eine gesetztere Aromatik. Er ist im besten Wortsinne „gefällig“, dabei aber nie übersättigend, sondern stets animierend. Einfach die pure Lässigkeit, in Flaschen gefüllt. Im Glas versammelt sich ein dichtes Bouquet mit dem Duft nach Melonen, Hopfen und einer zarten Würze. Am Gaumen empfängt einen der Grauburgunder mit offenen Armen. Er ist angenehm weich in der Textur, zart cremig, wird allerdings von einer pikanten Frische geleitet. Der trockene Ausbau hält ihn auf Spur, damit hebt er sich ab von den überschminkten und allzu gefälligen Grauburgundern dieser Welt. Nein, dieser Wein hat bereits Anspruch, zeigt seine Herkunft und die klare Handschrift des Weinguts. Er begeistert obendrauf, zeigt sich voller Lebensfreude und ohne jede Schwere! Er rinnt in einem langen Finale die Kehle hinab, gewinnt mit Luftzufuhr noch an Körper, Fülle und Präsenz, ohne aber seine Finesse zu verlieren. Derartig viel Wein für kleines Geld erhält man nur in kleinen Familienbetrieben, die sich den Weinen Fass für Fass widmen können.

