

Grauer Burgunder „Réserve“

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DRH031520

Ab Weingut wird dieser Graue Burgunder als „Gutswein“ angeboten, doch qualitativ liegt er weit darüber!

Wenn schon der erste Moment, in dem man die Nase über's Glas hält, so frisch, saftig und anmutig duftet wie hier, dann hat der Winzer alles richtig gemacht. Grauer Burgunder riecht ja manchmal eher neutral oder zurückhaltend, doch beim Grauen Burgunder „Réserve“ von Kühling-Gillot, den Hans Oliver Spanier vinifiziert hat, ist das ganz anders. Hier duftet es nach frischem Apfelsaft mit ein paar Schalen, nach ein wenig Zitrone und gelben Pflaumen, Ginger Ale, blondem Tabak und Stein. Und es wirkt so animierend frisch, dass man direkt probieren möchte. Dieses frische und saftige Erlebnis setzt sich am Gaumen nahtlos fort, wird aber dort noch ergänzt durch eine feine Cremigkeit, die durch Ausbau in drei- bis fünfjährigen tonneaux auf der Feinhefe erzeugt wurde. Die „Réserve“ von 2020 zeigt sich saftig und sehr frisch, fast druckvoll, was bei Grauem Burgunder nun wirklich nicht üblich ist. Ebenso wenig die feine Mineralität, die den Wein gerade im Finale so lebendig und spannungsgeladen wirken lässt. Die Trauben für diesen Wein stammen von älteren Rebanlagen in Bodenheim. Dort herrscht die Wärme, die diese Rebsorte benötigt und der von Kalkmergel und Muschelkalk mit Lössauflage geprägte Boden tut sein Übriges. Die Weinberge werden ja seit langer Zeit biologisch bzw. biologisch-dynamisch bewirtschaftet, was in zunehmend wärmeren Jahren immer entscheidender wird. Nach der Spontanvergärung wurde der Wein bis in den Mai 2021 in den tonneaux belassen und mit 2 Gramm Restzucker bei 5,5 Gramm Säure gefüllt. Der Wein besitzt für die nächsten Jahre viel Potential, macht aber gerade jetzt schon viel Spaß, weil das verwendete Holz schon jetzt so präzise integriert ist die Balance aus Frucht, Säurespiel, Lebendigkeit und Cremigkeit kaum besser werden kann. Die passionierte Köchin Carolin Spanier-Gillot empfiehlt zu diesem Wein übrigens zur Vorspeise Feldsalat mit gebeizten Fisch oder einer mild geräucherten Gänsebrust. Wenn es mal etwas deftiger sein soll, funktionieren



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



Trinkempfehlung: Dieser Grauer Burgunder besitzt ein Potenzial bis 2026 und länger.

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

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333