

Grauer Burgunder trocken (2022)

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Seehof - Rheinhessen
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DRH052422

Ein fester Anker: der Seehof Grauburgunder

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 wie Seehofs Grauburgunder gibt. 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 echter Erfahrung.“ Das 17,5 Hektar Rebfläche umfassende Weingut Seehof hat im Jahrgang 2022 Burgunder eingefahren, die im Schnitt bei etwa 12,5 Vol.-% liegen und damit nicht zu üppig ausgefallen sind, aber die nötige Grundreife besitzen, um Komplexität auszustrahlen. Der Graue Burgunder zeigt sich ganz rebsortentypisch etwas tiefer und voller in der Aromatik als der Weißburgunder-Gutswein des Hauses. Birnen, Äpfel und Mandeln prägen das Bouquet. Zuckerschwänzchen sucht man hier vergebens. Dieser Wein wurde trocken vergoren und überzeugt daher durch cremige Struktur, feine Würze und mineralische Noten. Die Frucht schwirrt eher im Hintergrund mit, wirkt dadurch nie kitschig. Klarheit und Leichtigkeit bei charmanter Aromatik sind Florian bei beiden



Burgunderweinen 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 helles Fleisch, allen voran Kalbsfleisch und Pilzgerichte oder auch eine schöne Gemüsequiche ideal.

Zu genießen ab sofort bis 2025+

Allergene

Sulfite

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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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