



Grauer Burgunder Reserve

Nahe, Weingut Marx

Vollmundiger Grauburgunder der Spitzenklasse

Beschreibung:

Diese Reserve von Rainer Marx repräsentiert die Essenz der Rebsorte Grauburgunder. Die Weinberge des Guts profitieren von den komplexen Böden an der Nahe, die eine Kombination aus Schiefer, Quarzit und vulkanischen Elementen aufweisen. Dieses aussergewöhnliche Terroir verleiht dem Wein Struktur, Mineralität und Tiefe. Bei der Ernte setzt Rainer Marx auf niedrige Erträge und selektive Handlese, um bestmögliche Traubenqualität zu sichern. Der Ausbau erfolgt teilweise im Holzfass, was diesem Grauburgunder eine cremige Textur und eine vielschichtige Aromatik verleiht. Der Wein balanciert gekonnt Frische mit Fülle und zeigt sich als moderner Vertreter der Nahe, der stilistisch regional verwurzelt ist und zugleich internationales Format besitzt.

Degustationsnotiz:

Intensives Goldgelb mit ganz zarten grünlichen Nuancen. Zeigt sich bereits im Bouquet mit viel Komplexität und geschmacklicher Tiefe, fast schon opulent und von reichhaltiger Frucht, dabei finessenreich zugleich. Umwerfende Frucht und Länge auf der Zunge, pure köstliche Grauburgunderfrucht, Gelbe Früchte, Exotik und Fülle beeindrucken. Zeigt sich unglaublich facettenreich und vielschichtig, mit jedem Schluck öffnet sich eine weitere Geschmacksdimension. Bis ins Finale mit eindringlicher Tiefe und verschwenderischem Reichtum der Frucht.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Marx
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	1246023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder Reserve

Nahe
Weingut Marx

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.