



2020 Grauburgunder GG

VDP.Grosse Lage, Achkarrer Schlossberg, Weingut Dr. Heger

Eines der wärmsten Terroirs in Deutschland

Beschreibung:

Die terrassierten Parzellen des Achkarrer Schlossberges sind teilweise sehr steil und bieten den Rebstöcken einen der wärmsten Standorte des Landes. Daneben besitzt diese Kaiserstühler Traditionslage aber noch weitere Vorteile, denn auch die geringen Niederschlagsmengen und die kargen Böden tragen wesentlich dazu bei, Trauben mit komplexen Aromastrukturen gedeihen zu lassen. Aus den vollreifen Früchten wird Jahr für Jahr ein kräftiger und ausdrucksstarker Grauburgunder-Cru gekeltert, der zugleich viel Eleganz zeigt. Ein körperreicher Weißwein mit animierendem Bouquet und intensiver Frucht, markant rauchig mit perfekt balancierter Holzfasswürze und einer optimal integrierten Säurestruktur.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Gelb, animierendes Bouquet mit Aromen von gelbfleischigen Melonen und vollreifen Weinbeeren unterlegt mit feinen Karamellnoten und Vanille. Ungemein dichter Körper am Gaumen mit intensiver Frucht und fein ausbalancierter Holzwürze. Bei aller Kraft überaus elegant, von perfekt integrierten Säureadern strukturiert. Angenehm cremige Fülle und markant rauchig unterlegte Frucht im reichen, ausgesprochen saftigen und beeindruckend langen Nachhall.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Baden
Produzent:	Heger
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Grauburgunder
Artikelnummer:	0729320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder GG

VDP.Grosse Lage
Achkarrer Schlossberg
Weingut Dr. Heger

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren