

2022

Dertinger Mandelberg

GRAUER BURGUNDER

KABINETT | TROCKEN

Dieser kräftige Burgunder mit Aromen von Weinbergspfirsich, Quitte, Melone und Nüssen und seinem vollem Körper eignet sich gleichermaßen als perfekter Begleiter zum Essen oder für einen genussvollen Abend mit Freunden.



PASST ZU



FISCH & SCHWEIN
MEERESFRÜCHTE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

Verpackung

FLASCHENFORM

6,6 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜSSE

2,1 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Baden

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7150116327\$22

REBSORTE

Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, Grauburgunder, Ruländer, Pinot Gris oder Pinot Grigio ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und stammt aus der Rebsortenfamilie der Burgunder. Den Grauburgunder findet man üblicherweise in Mitteleuropa und Übersee, in den letzten Jahren haben auch Deutsche Winzer vermehrt Gefallen an der Sorte gefunden. Der Graue Burgunder hat eher dezente, an Nüsse, getrocknete Früchte oder Birne erinnernde Aromen. Er ist kräftig mit erkennbarer Säure. Der heutige Graue Burgunder ist vorwiegend trocken. Vergleicht man ihn mit typisch fränkischen Rebsorten, ähnelt er dem Silvaner, jedoch etwas kräftiger. Exotische Anklänge lassen ihn zum Gaumenschmeichler werden, während dezente Honig- und Nussaromen Fülle und Tiefgang betonen.

LAGE

Dertinger Mandelberg

Am nördlichsten Rand Baden-Württembergs liegt der Mandelberg. Der Legende nach hat der Mandelberg seinen Namen von den Mandelbäumen, die früher dort gestanden haben sollen. Im Einzugsgebiet der GWF ist es die größte badische Einzellage, die überwiegend Richtung Süden ausgerichtet ist. Mit Hangneigungen von bis zu 50 Prozent bietet der Mandelberg ideale Voraussetzungen für große Silvaner- und Burgunderweine. Insgesamt bauen wir 14 unterschiedliche Rebsorten auf den Muschelkalk- und Buntsandstein-Böden aus.

GEBIET

Baden

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Dertinger Mandelberg

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.