



907041 2024
2024er Grauer Burgunder trocken QW Baden
QBA
Weingut Freiherr von Gleichenstein

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Birne, Quitte, saftige Frische, feine Mineralität
	Leit aromen	reife Birne, Quitte, exotische Früchte, würzige Note, feine Mineralität
	Speise oder Anlassempfehlung	leichte Gerichte wie Salate, Gemüsegerichte oder als Begleiter zu geselligen Anlässen
Farbe	WEISS	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Der Wein überzeugt mit Aromen von Birne, Quitte und exotischen Früchten, frischer Säure und feiner Mineralität – ein eleganter, vielseitiger Wein . Der Graue Burgunder trocken vom Weingut Gleichenstein begeistert durch seine klare Frische und ausgewogene Struktur. Im Glas leuchtet er in einem strahlenden Hellgelb und entfaltet sofort eine würzige Aromatik, die von reifer Birne, Quitte und einem Hauch exotischer Früchte geprägt ist. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und feinwürzig, mit einer angenehmen Fülle, die dennoch eine beeindruckende Leichtigkeit bewahrt. Seine gut eingebundene Säure und feine Mineralität verleihen dem Grauen Burgunder eine elegante Balance. Der lange, harmonische Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab und macht ihn zu einem vielseitigen Wein für viele Gelegenheiten. Ein biozertifizierter Wein, der die Finesse und den Charakter des Kaiserstuhls eindrucksvoll zur Geltung bringt.

Region	Baden Mit seiner Rebfläche von 15.600 Hektar ist Baden das drittgrößte Weinbaugebiet der Bundesrepublik. Es liegt geographisch in Deutschland am südlichsten und gehört aufgrund seines sonnenverwöhnten Klimas als einziges zur Weinbauzone B der EU.
Bodenart	Tiefgründiger Löss und Mischböden aus Löss und erodiertem Verwitterungsgestein, aber auch Parzellen aus Vulkanverwitterungsboden.
Erzeuger	Weingut Freiherr von Gleichenstein Das Gleichenstein'sche Weingut erfährt in den letzten Jahren viel Beachtung, seit Johannes Freiherr von Gleichenstein und seine Frau Christina die Geschicke des seit 1634 im Familienbesitz sich befindlichen Weingutes übernommen haben. Eine strenge Qualitätspolitik und klare Sortimentsführung ergeben eine Kollektion spannender Weine. Nicht umsonst wurde das Weingut im Gault Millau als Aufsteiger des Jahres 2010 prämiert. Eichelmann: 3,5/5 Vinum: 3/5
Rebsorten	0% Grauer Burgunder
Zutaten	Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoff: SULFITE