



## Grauburgunder (Landwein gT) trocken

Holger Koch

reichhaltigerer Grauburgunder  
mit Substanz und Länger

Würze, Frische, feine Tannine  
tragen die klaren Traubenaromen

55% im Holzfass spontan  
vergoren, für 5 Monate im Fass auf der Hefe gereift  
davon 15% maischevergoren dadurch mehr Gerbstoff -> Struktur  
und Frische

45% für 5 Monate im Edelstahl  
unfiltriert abgefüllt, sorgfältiger Abzug von der Hefe  
nur ganz leichte Trübung

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 1.6 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Löß  
Besonderes: Nicht zertifizierter  
ökologischer Anbau  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja

0,75l  
DBW23212



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)