

## LAHRER KIRCHGASSE Grauburgunder VDP.GROSSE LAGE GG

Dezente kupferfarbene Reflexe deuten auf eine ausgedehntere Maischestandzeit hin, was bei Grauburgunder schnell etwas mehr Farbe in das Glas bringen kann. In der Nase Bratapfel, Walnuss, Birne und sehr elegante Röstaromen. Extraktsüße am Gaumen, zitrisch mit Anklängen an Mandarine und Orangenmarmelade, leichte Phenolik. Wunderbar reife Säurestruktur im Gleichklang mit leichtfüßig tänzelnder Mineralik. Trotz aller Fülle kein fetter, sondern feingliedriger, komplexer Grauburgunder. Eine Ergänzung unseres Baden-Sortiments, wie wir sie schon lange gesucht haben.

JG 2021 92/100 Punkte Eichelmann 2024, 93/100 Punkte VINUM 2024, 93/100 Falstaff 2024, 3 Trauben "beeindruckend" Gault&Millau 2024

|              |                                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| Erzeuger:    | Weingut Wöhrle                                                  |
| Anbaugebiet: | Baden                                                           |
| Rebsorte:    | Grauburgunder                                                   |
| Jahrgang:    | 2021                                                            |
| Temperatur:  | 8-10°C                                                          |
| Lagerzeit:   | jetzt + 4-5 Jahre                                               |
| Weinart:     | Weißwein                                                        |
| Land:        | Deutschland                                                     |
| Qualität:    | Qualitätswein                                                   |
| Geschmack:   | trocken                                                         |
| Passt zu:    | Gegrillte Jakobsmuscheln, gebratenes Steinbuttfilet mit Rouille |
| Artikel-Nr.  | 55620.21                                                        |
| Volumen      | 0,75l                                                           |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | DE-ÖKO-003 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 56         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 5,7        |
| Restzucker (g/l)               | 1,3        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 85         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,1       |
| Weinstil                       | kräftig    |

