

THÜRINGER WEINGUT BAD SULZA

Weinkultur in Thüringen

Weinexpertise

CP 3



Rebsorte: GRAUBURGUNDER
Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Jahrgang: 2017
Erzeuger, Abfüllung: Thüringer Weingut Bad Sulza, Gutsabfüllung

Anbaugebiet: Saale-Unstrut
Herkunft / Lage: Bad Sulzaer Sonnenberg
Bodenbeschaffenheit: Muschelkalk
Weinbereitung: hochreife Trauben in Auslese-Qualität wurden schonend gepresst und der Most in 500 l-Eichenfässern vergoren (zweite und dritte Fassbelegung). Die Holzfassreifung erfolgte über 8 Monate hinweg. Die Gärung hat von selbst aufgehört, sodass eine völlige Harmonie zwischen Säure, Alkohol und natürlicher Restsüße entstanden ist.

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 8,2 g/l
Restzucker: 15,2 g/l
Allergene: enthält Sulfite

Weincharakteristik: kräftig, ausdrucksvoll, hohe Aromadichte, perfektes Zusammenspiel zwischen Säure, Alkohol und ein wenig Restsüße. Die typische „Honigsüße“ des Grauburgunders kommt deutlich zum Ausdruck.

Optimale Trinkreife: bis 2025

Trinktemperatur: 12 °C

Essensbegleiter: durchaus zu Fleischgerichten als Alternative zu einem leichten bis mittelkräftigen Rotwein, zur Käseplatte oder einfach so zum Ausklang eines erfolgreichen Tages!

SAALE-UNSTRUT

Thüringer Weingut Bad Sulza GmbH Sonnendorf 17, 99518 Bad Sulza
Telefon 036461 20 600
e-mail: info@thueringer-wein.de