



2017

# Marktbreiter Sonnenberg

**GRAUER BURGUNDER**

KABINETT | TROCKEN



Das Goldgelb der Farbe, der intensive Duft von reifer Ananas mit leicht nussigen Anklängen lassen schon vor dem ersten Schluck "aufhorchen". Die leichte Süße am Gaumen verdankt der Grauburgunder seinem Alkoholgehalt. Vereint mit den reifen Fruchtaromen und einem Hauch von Zitrus wird der Wein zu einem wahren Genuss für Freunde kräftiger Burgunder.

PASST ZU



SCHWEIN



LAMM

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

6,5 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜßE

7,6 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

### Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7802916327

---

## 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. Exotischen Anklänge lassen ihn zum Gaumenschmeichler werden, während dezente Honig- und Nussaromen Fülle und Tiefgang betonen.

---

## LAGE

### Marktbreiter Sonnenberg

Der Marktbreiter Sonnenberg gehört zur Großlage Kitzinger Hofrat. Marktbreit ist der südlichste Punkt des Maindreiecks. Der Name Sonnenberg sagt schon aus, dass hier überwiegend auf Südhängen Weinbau betrieben wird. Als Boden finden wir Oberen Muschelkalk mit Lettenkeuperauflage.

---

#### GEBIET

Franken

---

#### BODEN

Muschelkalk

---

#### BEREICH

Marktbreiter Sonnenberg

---

## PRODUKTLINIE

### Riemenschneider

Die ersten Weine der Riemenschneider-Linie gab es im Jahr 1988. Was ist das besondere an der Riemenschneider-Linie? 1984 probierten wir das erste Mal die restriktiven Anbaumethode. Wir schnitten also Rebtriebe und Trauben zurück, um die Weinqualität zu steigern. Damals noch ein Novum in Franken. 1988 ernteten wir die ersten Weine der neuen GWF-Generation. Der Erfolg gab uns Recht: Der 88er Jahrgang erzielte Spitzenergebnisse bei nationalen und internationalen Weinprämierungen. Seit 1984 verfolgen wir nun dieses Anbauprogramm erfolgreich - aber schmecken Sie es selbst!

---

## 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.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 •  
www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler  
(stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) •  
Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-  
IdNr.DE134182975