



2017

Stettener Stein

GRAUER BURGUNDER

KABINETT | TROCKEN

In der Nase nussige und an Banane erinnernde Aromen. Ein eher verspielter Grauer Burgunder, der am Gaumen tänzelt.

PASST ZU

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,8 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜßE

7,4 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

6404316327

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

Stettener Stein

Die Renommierlage Stettener Stein zählt zu den ältesten Lagen des fränkischen Weinlandes. Hier, auf den angrenzenden Weinbauflächen zum idyllischen Werntal hin, gedeihen auf Muschelkalkboden typisch fränkische Rebsortenweine. Die wertvollsten Weine stammen aus extremen Hanglagen, den Steillagen mit Steigungen von 30-65 %. Dort ist kein Maschineneinsatz möglich. Gefragt sind Winzer mit Herzblut und viel traditionelle Handarbeit! Die Weine der Steillage Stettener Stein stammen aus extremen Hanglagen. Bei Steigungen von 30 bis 65 % sind viele maschinelle Arbeiten fast unmöglich. Die Bewirtschaftung dieser Weinberge stellt die Winzer vor große Herausforderungen. Nicht selten liegen die besonders steilen Lagen mancherorts brach. Nicht so in Stetten! Hier bewirtschaften die Winzer mit viel Idealismus, Leidenschaft und Herzblut ihren „Stein“. Der Stettener Stein ist eine absolute Steillage. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine! Die Weinstöcke wachsen auf Unteren Muschelkalk und befinden sich direkt über dem Main. Zum Fluss hin, ist eine Felssteilwand von bis zu 20 Meter Höhe. Eine wirklich hitzige Lage!

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Stettener Stein

PRODUKTLINIE

Winzerkeller Stetten

Die Renommierlage Stettener Stein zählt zu den ältesten Lagen des fränkischen Weinlandes. Hier, auf den angrenzenden Weinbauflächen zum idyllischen Werntal hin, gedeihen auf Muschelkalkboden typisch fränkische Rebsortenweine. Die wertvollsten Weine stammen aus extremen Hanglagen, den Steillagen mit Steigungen von 30-65 %. Dort ist kein Maschineneinsatz möglich. Gefragt sind Winzer mit Herzblut und viel traditionelle Handarbeit! Die Weine der Steillage Stettener Stein stammen aus extremen Hanglagen. Bei Steigungen von 30 bis 65 % sind viele maschinelle Arbeiten fast unmöglich. Die Bewirtschaftung dieser Weinberge stellt die Winzer vor große Herausforderungen. Nicht selten liegen die besonders steilen Lagen mancherorts brach. Nicht so in Stetten! Hier bewirtschaften die Winzer mit viel Idealismus, Leidenschaft und Herzblut ihren „Stein“. Doch warum ist ein Steillagenwein so einzigartig? Durch Kultivierung der Reben an den extremen Hanglagen wird das Sonnenlicht optimal eingefangen. Eine weitere Besonderheit ist nicht auf den ersten Blick zu erkennen: Die Weinreben wurzeln besonders tief in den kargen Muschelkalkböden des „Steins“. Das Wasser nimmt auf seiner Reise von der Wurzel bis zur Beere für den Boden typische Mineralstoffe auf. Diese einzigartige Kombination aus Hangneigung und Bodenformation verleiht dem Steillagenwein aus Stetten seinen typisch mineralischen und grazilen Charakter. Steillagen-Weine aus Stetten – mineralisch, elegant & grazil Durch die extre

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.