

2020

Würzburger Kirchberg

GRAUER BURGUNDER

KABINETT | TROCKEN

Nussige und eher würzige Aromen in der Nase. Sehr schmeichelnd und rund am Gaumen. Ein sehr angenehmer Burgundertyp!



PASST ZU



KALB



SALAT

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,2 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

13,5 % vol

RESTSÜSSE

5,9 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7101016327\$20

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

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

LAGE

Würzburger Kirchberg

Die Rebflächen am Katzenberg und Bloßenberg, Ortsteil Würzburg-Heidingsfeld, fallen unter Bezeichnung Würzburger Kirchberg. Die Rebfläche ist zum größten Teil Richtung Osten ausgerichtet. Durch die Stadtnähe von Würzburg hat sich hier ein besonderes Kleinklima entwickelt, so dass selbst spätreifende Sorten wie Silvaner und Weißer Burgunder vollkommen ausreifen können. Die Weine erfreuen uns durch eine frische und animierende Säure.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Würzburger Kirchberg

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

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 Rebfläche 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.