



2021

Erlenbacher Krähenschnabel

GRAUER BURGUNDER

KABINETT | TROCKEN

Unaufdringliche Aromatik von Mirabelle, Birne und frischem Heu. Voluminöses Mundgefühl. Ungemein weich und rund mit gut eingebundenem Alkohol.

PASST ZU



KALB

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,7 g/l

ALKOHOL

12,5 % vol

RESTSÜSSE

4 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7101216327\$21

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

Erlenbacher Krähenschnabel

Der Erlenbacher Krähenschnabel liegt in einem kleinen Seitental des Main-Vierecks, zwischen Würzburg und dem Spessart. Die Lage ist nach Süd-Südwest ausgerichtet und von Wald umgeben. Der Rebstock profitiert durch die Lage von der Nachmittagssonne. Auf den sonnenspeichernden Muschelkalkboden wachsen feinduftige, harmonische und kräftige Weißweine. Große Bedeutung erlangten Ort und Lage ab 1937 mit einer Zuchtstation für Reblaub resistente Unterlagen. Die Arbeit dort hatte erhebliche Bedeutung für das Fortbestehen und die Entwicklung des Weinbaus in Franken. Die Lage ist noch relativ unbekannt, aber hat sehr gutes Qualitätspotenzial.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Erlenbacher Krähenschnabel

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 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.