

WEINGUT AM KAISERBAUM

Hammel-Hundinger



2023 GRAUBURGUNDER trocken „Wingertshaisel“

Rebsorte 100% Grauburgunder

Boden Sandiger Lehm

Vinifikation Vergärung im kleinen, gekühlten Edelstahltank,
langes Feinhefelager

Empfohlene Trinktemperatur 8 – 10 °C

Ideale Trinkreife 2024 – 2027

Analyse 12,5 % ~ 4,5 g/l Restsüße ~ 5,7 g/l Fruchtsäure

Füllmenge 0,75 Liter

Kurzbeschreibung

Dieser Grauburgunder ist mit seinem Schmelz und der üppigen Frucht, die vollreife Birnen und Honigmelone zeigt, der perfekte Allrounder. Er begleitet spielend ein ganzes Menü, angefangen bei Fisch bis hin zu kräftigem Fleisch.

Die Grauburgunder-Trauben wachsen neben unserem Weinberghäuschen, das auf einer Anhöhe steht. Hier bietet sich ein fantastischer Ausblick über das Rebenmeer in Richtung Pfälzer Wald.

Gutseigene Klassifikation

Literwein ~ **Gutswein** ~ Kaiserbaum Wein ~ Kaiserbaum Gold Wein
Rebsorte und Jahrgang stehen hier im Vordergrund. Unser Gutswein zeigt sich frisch, fruchtbetont und ausgewogen.

Wein Nr. 12

Weingut am Kaiserbaum ~ Hammel-Hundinger

Familie Hundinger ~ Weisenheimer Straße 4 ~ D-67229 Gerolsheim Pfalz ~ t +49 (0) 6238/3562
info@weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.mywaytofeelglueck.de

Das Weingut am Kaiserbaum ist anerkannter „Partnerbetrieb Naturschutz“ des Landes Rheinland-Pfalz

