



Kühling-Gillot

Qvinterra Grauer Burgunder trocken



2024, 750 ml



Deutschland, Rheinhessen



9912021106



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Grüner Spargel mit Pellkartoffeln und Tonnato-Sauce

Gyoza von Shiitake und Garnele

Bunter Tomatensalat mit Rucola und Burrata



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.03.2025

Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

In der Nase ist er in seiner Jugend zurückhaltend und noch deutlich von der Hefe bzw. Gärung geprägt. Dies artet dann aus in Apfel- und Mandelblüte sowie etwas Akazie. Gehackte Mandel sowie die hefigen Nuancen unterlegen dies dann direkt. Butterscotch und Hefezopf. Helle Früchte zeigen sich sehr zaghaft. Birne, Quitte und Apfel. Etwas Abrieb von Limone sowie kandierter Ingwer. Brennessel, Melisse und Kerbel wirken sehr dezent, aber dafür umso belebender in ihrer Frische.

Gaumen:

Ein animierender, knackiger und erfrischender Schluck Wein. Er schwankt dabei zwischen herb und säuerlich. Das erinnert mich deutlich an das Kauen von Schalen roter Äpfel. Auch hier kommen die Kräuteraromen wieder belebend und erfrischend, wenn auch dezent zur Geltung. Ein feines Tannin unterlegt ihn dabei. Für Grauburgunder ist er sogar sehr fortgeschritten in seiner adstringierenden Säure. Das ist enorm saftig und trinkförderlich. Die floralen Aromen treten dann im Nachhall erneut in Erscheinung.