Ökonomierat Rebholz

Grauer Burgunder trocken

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018254

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete-Gnocchi mit Thymian(vegetarisch)

Omlette mit Speck und Feldsalat

Zander auf der Haut gebraten mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

Info zum Wein:

Auf Lösslehm gewachsen.

Info zum Ausbau:

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Mittleres Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2025er Grauburgunder präsentiert sich mit Aromen von Weinbergspfirsich-, Quitte, Aprikose und Orangenzeste. Mit Sauerstoff dringen Aromen von Anis, getrocknetem Ingwer und Walnussschale hervor, die sich mit etwas Reife noch deutlicher herauskristallisieren werden.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig und cremig und zugleich überaus erfrischend. Seine feinen Gewürzkomponenten im Nachhall regen an. Ein perfekter Speisenbegleiter vor allem zu herzhafter Küche.