Kühling-Gillot

Grauer Burgunder Réserve

2025, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912021121

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ziegenkäse mit Wikdkräutersalat Birne, geröstete Nüsse und Pilze, dazu ein Ahorn-Honig-Dressing (vegetarisch)

Fleischtomate gefüllt mit Gemüse und Hackfleisch

Lachs unter der Kräuterkruste mit grünem Spargel und Zitronenbutter

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2026

Info zum Wein:
Die Trauben des Grauburgunder Réserve stammen aus den warmen Bodenheimer Lagen. Der Grauburgunder profitiert von den kalkhaltigen Böden mit hohem Kalkmergel und Muschelkalkanteil. VINIFIKATION Der Most wird in dreijährigen Tonneaux spontan vergoren und reift anschließend bis in den Mai auf der Feinhefe, bevor er gefüllt wird. So behält der Wein seine distinktive Frische, fein umrahmt von dezenten Holznoten.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Der 2025er Grauer Burgunder Réserve duftet intensiv nach wilden Kräutern, grüner Paprika, Fleischtomate und mit dem nötigen Sauerstoff treten Apfel junge Birne und Orangenschale hinzu. Darüber schweben Aromen von Baumrinde, heller Tabak und Pfeffer.

Gaumen:
Saftigkeit und erneut die deutliche Kräuter Frische bestimmt den Gaumen, die Säure ist fein und sehr gut in das Gesamtbild verwoben, sein Grip und ein würziger Gerbstoff machen direkt Lust auf herzhafte Gerichte mit erdiger Tiefe, gerne mit deutlicher Umami Komponente.