



Barnert & Drewitz

Grauburgunder Terrassen



2024, 750 ml



Deutschland, Hessische Bergstraße



9912013111



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Doppeltes Kotelett mit gelbem Pflaumen-Chutney (Schwein)

Backhendl mit Tonkatsu (Geflügel)

Tortilla de Patatas (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2025

Information zum Wein

Der Graue Burgunder steht in steilen Terrassenlagen an der Hessischen Bergstraße in der Nähe von Bensheim. Die alten Reben wurzeln in einem Gemisch aus tiefgründigem, aber lockerem Flugsand auf Diorit. Die spontane Gärung und der Ausbau erfolgte in einem neun 500-Liter-Tonneaux von Mercurey. Weil der Wein unfiltriert gefüllt wurde, ist es ein Starkenburger Landwein geworden.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Dieser Grauburgunder hat etwas, pardon, Burgundisches an sich, so fein verwoben wirkt das Holz, so elegant das Hefelager, so fein die Frucht, so dezent die flintige Reduktion. Vom ersten Jahrgang an war dieser Grauburgunder etwas Besonderes und er hat seine Eigenständigkeit behalten. Es duftet nach reifen gelben und roten Äpfeln, nach mürben Kelleräpfeln, nach einem Stück Galiamelone, etwas Ananas, einer Messespitze Butter, nach Mandeln und Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Wein seine tiefe Kraft und untergründige Energie ebenso wie die Eleganz, die man im Duft schon erahnt hat. Die Melange aus heimischem Obst, etwas Ananas, Kräutern und Mandeln, zusammen mit einigen Apfelschalen verbindet sich mit einer mundwässernden Salzigkeit. Die Säure wirkt zunächst gediegen und sanft, zeigt jedoch Profil und strukturiert den Grauburgunder perfekt. Es ist ein stoffiger, sinnlicher Wein mit großartiger Balance. Eine Seltenheit bei dieser Rebsorte.