



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 GRAUBURGUNDER TROCKEN

Rebsorte:	Grauburgunder
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	6,8 g/L

DER WEIN

Der Grauburgunder zählt zur säureärmeren Burgunderfamilie. Im Vergleich zum filigraneren Weißburgunder ist er der opulentere Charakter. Klassische frische Burgunderaromen wie Apfel, Birne oder auch Quitte begleiten sein fruchtig weiches Geschmacksbild.

Ein idealer Begleiter zu deftigen wie auch leichten Gerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

DIE REBSORTE

Die weiße Rebsorte ist eine Mutation des Pinot Noir (Blauburgunder) und zählt zur großen Familie der Burgunder. Ab dem Jahre 1711 wurde der Ruländer vom Kaufmann Johann Ruland (1683-1745) aus Speyer verbreitet, der sie aus verwilderten Weinbergen bei Speyer rettete und neu in den Verkehr brachte.

Die Beeren haben eine Farbe zwischen graubläulich bis rötlichbraun, nicht selten kommen alle Schattierungen auf einer einzigen Traube vor. Der duftige Wein ist extraktreich, säurearm und besitzt ein typisches Mandel-Honig-Bouquet.