



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 GRAUBURGUNDER ZWEITAUSEND18

Rebsorte:	Grauburgunder
Gütekategorie:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	11,5 g/L
Fruchtsäure:	6,7 g/L

DER WEIN

Der Grauburgunder zählt zur säureärmeren Burgunderfamilie. Im Vergleich zum filigraneren Weißburgunder ist er der opulentere Charakter. Ein frisch-fruchtiger Restzuckergehalt verleiht diesem Kabinett ein ausgewogenes und elegantes Geschmacksbild. Sein Bouquet wird von Ananas und Birne dominiert.

Ein idealer Begleiter zu vielen Speisen.

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.