



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2019 GRAUBURGUNDER

Rebsorte:	Grauburgunder
Güteklasse:	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 Salaten, sowie Fleisch- und Gemüsespeisen.

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.