



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2022 GRAUBURGUNDER

Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	11,5 % vol.
Fruchtsüße:	11,5 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. Ein frisch-fruchtiger Restzuckergehalt verleiht diesem Wein ein ausgewogenes und elegantes Geschmacksbild. Sein Bouquet wird von Ananas und Birne dominiert.

Ein idealer Begleiter zu frischen Salaten, sowie Fleisch- und Gemüsespeisen. Oder zu Antipasti gemütlich im Liegestuhl in der Sonne genießen!

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

DIE REBSORTE

Die weiße Rebsorte ist eine Mutation des Pinot Noir (Spätburgunder) 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.