

GRAUER BURGUNDER TROCKEN EDITION 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Geils Sekt- und Weingut
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1736
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Rudolf, Birgit und Florian Geil
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Rudolf und Florian Geil
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Grauburgunder (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass und Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
61,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
147,00
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



GRAUER BURGUNDER TROCKEN EDITION 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.400
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Löss-Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Südwest
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
175 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
gemischt (selektive Hand- und Maschinenlese)
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Hell/Weiß / Geflügel: Hell/Weiß / Käse: Mild
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein trockener Grauburgunder von hellem Goldgelb mit gut strukturiertem Körper, stoffig, kraftvoll. Facettenreiche Nase mit Aromen von Birnen und Äpfeln. Am Gaumen viel feiner Schmelz, was ihm eine schöne Rundheit und Eleganz verleiht, angenehm lang im präsenten Abgang. Ein vielseitig einsetzbarer Grauburgunder, ein idealer Menübegleiter zu Gerichten mit hellem Fleisch und Geflügel und zu nicht zu reifen Käsesorten. Auch solo im Glas verbreitet er viel Trinkvergnügen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Zeller Straße 8
67593 Bernersheim
Deutschland