

GRAUER BURGUNDER TROCKEN 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Weingut Wildner
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 16 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Willibald Wildner
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Wagner Vinocare
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
QbA

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Grauburgunder (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
20,60
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
69,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
146,00
- ▶ **ph** (ph)
-
- ▶ **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 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)
13 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Drahtrahmenerziehung
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sandige Lehm Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
100 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
350-400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (Bentonit, Erbseneiweiß, Kieselgur)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Crossflowfiltration, Hefefiltration)
- ▶ **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)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gegrillt, Meeresfrüchte / Pasta/Nudeln: mit Meeresfrüchten / Salat: Mediterrane Salate, mit Fleisch, Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein frischer und saftiger Wein mit Volumen, feiner, angenehmer Schmelz im Gaumen, lang anhaltend im Geschmack. Dieser vollmundige Wein ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und mediterraner Pasta, zu Sommersalaten mit Putenbrust, Schweine- und Kalbsfleischgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Pappelallee 1
55234 Nack/Rheinhausen
Deutschland