

2010er ABTSBERG 1

„Pfaffengässle“

Grauburgunder trocken

GROSSES GEWÄCHS



Rebsorte: Grauburgunder

Lage: Zell-Weierbacher Abtsberg
Granitverwitterungsboden
mit Lößanteilen

Qualitäts-
stufe: QbA

Geschmacksrichtung: trocken

Lesedatum: Ende Oktober,
100% Handlese

Vinifikation: schonende Lese und
Traubenverarbeitung,
Maischestandzeit,
schonende Pressung,
Vergärung im 600ltr.
Holzfass

Aromen: sehr tiefer, würziger Duft,
anregende Frucht, saftiger
aber auch fester Körper,
Würze aus der Nase kehrt
wieder, typisch und lang im
Abgang

Genussoptimum: bis 2017

Analysedaten: Alkohol: 13,5 %Vol.
Restzucker: 2,2 g/l
Säure: 6,1 g/l

Speisenempfehlung: kräftige Fleischgerichte, kräftige Soßen,
Gebratenes

Trinktemperatur: 12 - 14°C