

2024 Grauburgunder



Druesort:	Grauburgunder
Smagsprofil:	Halvtør
Alkoholindhold:	11,5 % vol
Frugtsødme:	10,8 g/L
Frugtsyre:	6,5 g/L

Vinen

Grauburgunder tilhører den syrefattige del af Burgunderfamilien. Sammenlignet med den mere delikate Weißburgunder har den en mere fyldig og generøs karakter. Den friske og frugtige restsødme giver vinen en afbalanceret og elegant smagsprofil. Duften domineres af ananas og pære.

Ideel ledsager til friske salater, kød- og grøntsagsretter – eller nyd den til antipasti i en liggestol under solen.

Druesorten

Denne hvide druesort er en mutation af Pinot Noir (Spätburgunder) og tilhører den store Burgunder-familie. Fra år 1711 blev Ruländer udbredt af købmanden Johann Ruland (1683–1745) fra Speyer, som reddede den fra vilde vinmarker og bragte den tilbage i omløb.

Druerne varierer i farve fra gråblå til rødbrun – ofte ses alle nuancer på én enkelt klase. Vinen er aromatisk, ekstraktrig, lav på syre og har en karakteristisk bouquet af mandel og honning.

Anbefalet serveringstemperatur:	9–11 °C
--	---------