

# GRAUER BURGUNDER CALCIT 2022



Gies-Düffel, Pfalz

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Honigmelone  
Mango  
Aprikose  
Akazienblüte  
Haselnuss

## ANLASS

für jeden Tag  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

## BEWERTUNG

einfach geniessen

87/100