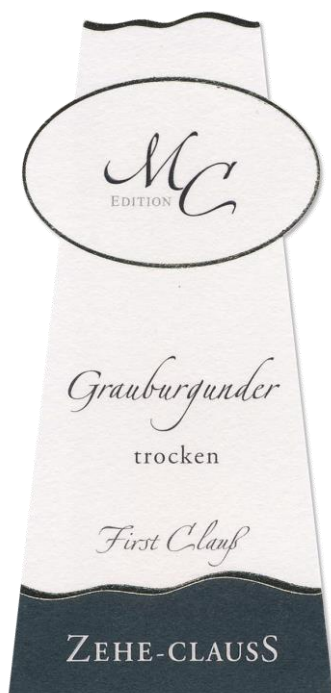


Unser Schwerpunkt bei den Rebsorten liegt bei den traditionellen Sorten. Besonders der Riesling sowie die Burgunder liegen uns am Herzen. Deshalb heben wir diese Weine auch mit unserer First Clauß-Premiumlinie in besonderer Weise hervor.

Um die Weine so charakternvoll wie möglich zu gestalten, setzen wir bei diesen hochwertigen Weinen noch stärker auf Qualität vor Quantität.

Die anspruchsvollen Grauburgunder-Reben stehen in bester Weinlage im „Laubenheimer Edelmann“ und werden ökologisch bewirtschaftet. Die Traubenzone wird entblättert und der Ertrag stark reduziert.



First Clauß - Grauburgunder trocken

Die Lese der voll ausgereiften, aromatischen Weinbeeren erfolgte nach vielen sonnenverwöhnten Herbsttagen.

Gesunde Weinberge und ein in sich geschlossenes Ökosystem sind die wichtigsten Voraussetzungen für höchste Weinqualität.

Der Saft des Grauburgunders wird zu 80% langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren, damit die Fruchtaromen voll zur Geltung kommen können.

20% des Saftes vergären im großen Holzfass.

Ein kraftvoller Wein mit kräftiger Struktur und ausgeprägter Anmutung von Fruchtnoten nach Birne und Melone steht im Glas. Die feine dezente Holznote verleiht seiner ausdrucksstarken und zart nussig-vanilligen Art einen noblen Touch mit Nachhall.

Ein Wein mit Lagerpotenzial.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fleischgerichten, Wild oder bei Grillabenden.

Analysedaten	Mostgewicht:	94 ° Oechsle
Jahrgang 2022:	Alkohol:	13,0 % vol
	Restzucker:	1,0 g/l
	Säure:	5,9 g/l

Auszeichnungen der zurückliegenden Jahrgänge:

2021er	DLG-Bundesweinprämierung	Gold
	mundus vini nordic international	Silber
	DLG-Bundesweinprämierung	Gold
	mundus vini international	Gold
	awc vienna international	Gold

