

Ein Wein mit Charakter: kräftig im Ausdruck, dabei wunderbar harmonisch und ausgewogen. Unser Grauburgunder präsentiert sich mit strohgelber Farbe im Glas und verführt mit Aromen die an Birne, Honigmelone und Ananas erinnern.

Grauburgunder trocken – MC-Edition

Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und saftig, mit feiner Struktur und einem angenehmen Schmelz und Länge im Abgang.

Der Grauburgunder wird zu einem Anteil von 80% langsam und gekühlt im Edelstahltank vergoren damit die Fruchtaromen voll zur Geltung kommen.

20% des Lesegutes vergären im großen Holzfass. Dadurch zeigt der Wein am Gaumen seine dichte, ausdrucksstarke und vollmundige Art und hat ein hohes Lagerpotenzial.

Wir empfehlen diesen charaktervollen Wein zu Fleischgerichten, cremigen Pastagerichten, bei Grillabenden oder für schöne Genießerstunden.



Analysedaten Alkohol: 13,0 % vol

Jahrgang 2025: Restzucker: 5,3 g/l

Säure: 6,4 g/l

Auszeichnungen:

2024er	Landesweinprämierung	Gold
2023er	DLG-Bundesweinprämierung	Gold
2022er	mundus vini international	Gold
2021er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung	Gold
2020er	mundus vini international	Gold
	Best of Show Germany	
2019er	Landesweinprämierung	Gold
2018er	mundus vini nordic international	Silber
2017er	Landesweinprämierung	Gold
	ECO Winner 2018	
	awc vienna international	Silber
2016er	Landesweinprämierung	Gold
	awc vienna international	Gold
2015er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung	Gold



DE-Öko-022
 Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:
 „Sorgsam zur Natur
 Geprägt von der Herkunft
 Mit der Handschrift des Winzers
 Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN