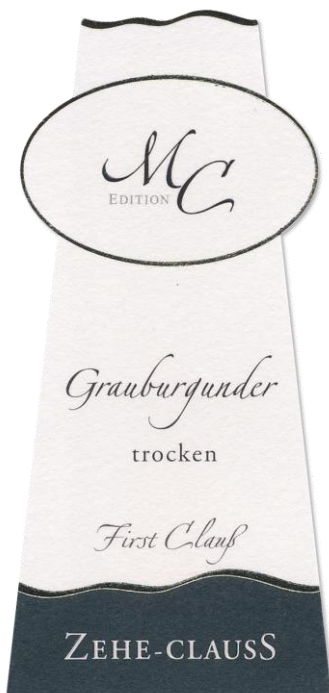


Unserer First Clauß-Premiumlinie sind charaktervolle Weine mit Ausdruck.

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

Jahrgang 2024:

Mostgewicht: 92 ° Oechsle

Alkohol: 13,0 % vol

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 6,0 g/l

Auszeichnungen:

2022er Landesweinprämierung	Gold
2021er DLG-Bundesweinprämierung	Gold
mundus vini nordic international	Silber
DLG-Bundesweinprämierung	Gold
mundus vini international	Gold
awc vienna international	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