

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:

2025er DLG-Bundesweinprämierung **Gold**

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