

54051522 | 2022

GRAUBURGUNDER



Spreitzer



Deutschland
Rheingau



Grauburgunder



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dickschaliger Apfel, getrocknete Kräuter, Äste und etwas Vanille. Klar und feinsaftig, dickschaliger Apfel mit etwas Mirabelle, Kräutern und Biskuit, fester Körper mit Kraft und einem Hauch Schmelz, belebend und frisch, etwas Extraktsüße, Salzigkeit am Gaumen, gute Balance, komplex, im Abgang wieder Kernobstfrucht, Kräuter und frisches Laub.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4260061830008 4050814028789

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	6.1 g/L
Restzucker	8.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Spreitzer 65375 Oestrich-Winkel



PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Spreitzer ist eines der ältesten Weingüter in Oestrich und wird seit 1997 von den Brüdern Bernd und Andreas Spreitzer geführt. Die Rebfläche ist inzwischen auf stolze 24 Hektar erweitert worden. Während die Weine aus dem Doosberg stilistisch eher der neu-modernen Spontanvergärungs-Philosophie entsprechen, sind jene aus dem Lenchen eher klassisch im Stil. Die Wechselbrunnen-Weine begeistern durch eine besondere Terroirnote, eine sympathische, frische, fröhlich wirkende Art.

Das Herzstück des Sortiments von Spreitzer ist zweifellos der Riesling. Die Rebsorte Riesling gedeiht besonders gut im Rheingau, und die Winzer von Spreitzer verstehen es meisterhaft, das Potenzial dieser Trauben zu nutzen. Die Weine zeichnen sich durch ihre Frische, Mineralität und eine beeindruckende Balance aus. Von trockenen Kabinett-Weinen bis hin zu edelsüßen Auslesen präsentiert Spreitzer eine breite Palette von Rieslingen, die sowohl Einsteiger als auch erfahrene Weinkenner begeistern. Die Arbeit im Weinberg und im Keller erfolgt bei Spreitzer mit höchster Präzision und Hingabe. Die Winzer legen großen Wert auf Handarbeit, um sicherzustellen, dass jede Traube die bestmögliche Pflege erfährt. Die Vinifikation erfolgt mit modernster Technologie, wobei jedoch auch die traditionellen Methoden respektiert werden, um die Einzigartigkeit jeder Parzelle und jedes Jahrgangs zu bewahren.