



2022 Grauburgunder Steinfelsen 40-Jahre-Edition trocken

Wein · Weißwein · Grauer Burgunder · trocken · Bickensohler Weinvoigtei eG

Preis: **8,95 € / Fl.**

Herkunft Land: Deutschland, Baden, Kaiserstuhl

Art: Weißwein, trocken

Qualität: Deutscher Qualitätswein

Sorte: Grauer Burgunder

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.

Trinktemperatur: 4 °C bis 8 °C

Alkohol: 13,0 Vol. %

Restsüße:

3,0 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Eine markante Mineralität trifft auf feine Würznoten - vollmundig und cremig am Gaumen mit Aromen von Birne, Honigmelone und Mandel

Herkunft:

Die Trauben für diesen Grauburgunder stammen ausschließlich aus den Bickensohler Einzellagen Herrenstück und Steinfelsen, welche zu den höchsten Lagen am Kaiserstuhl zählen. Diese Höhenlagen sorgen für eine längere Vegetationsphase, wodurch die Trauben langsamer reifen und eine optimale Balance zwischen Frucht, Säure und Mineralität entwickeln. Eine perfekte Assemblage aus beiden Einzellagen.

Im Weinberg:

Die Weinberge werden nach traditioneller Methode bewirtschaftet. Hierbei arbeiten die Winzer im Einklang mit der Natur, wodurch die charakteristischen Weinterrassen durch gezielte und nachhaltige Pflege bewahrt werden. Dies ermöglicht der einzigartigen Struktur der vulkanischen Böden die Mineralstoffe bestmöglich aufzunehmen. Der Zielertrag liegt bei 100 kg pro Ar.

Vinifikation:

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren. Der Wein liegt für 6 Monate auf der Feinhefe. Anschließend reift der Wein bis zu 24 Monate in großen, bis zu 70 Jahre alten, Eichenholzfässern.

Erzeuger:

Bickensohler Weinvoigtei - die Erfinder des Grauen Burgunders!

Name: Grauer Burgunder

Geburtsort: Bickensohl

Geburtsjahr: 1982.

Den Beginn eines ruhmreichen Siegeszuges bilden die ersten zwölf im März 1985 verkauften Flaschen Bickensohler Herrenstück Grauer Burgunder Qualitätswein trocken. Stammvater war der damalige Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Bickensohl, Christian Henninger. Er verwandelte den bisher traditionell ausgebauten Ruländer - goldgelb, süß und schwer - in einen modernen Profilwein. Dass der trockene Ausbau zum Grauen Burgunder den Geschmack der Zeit traf, ist bereits Legende. Dass er mittlerweile ein Klassiker ist auch. Von keiner ernstzunehmenden Weinkarte ist Grauer Burgunder mehr wegzudenken. Unsere ausgewählten, klimatisch bevorzugten Spitzenlagen wie Herrenstück und Steinfelsen, auf denen wir den Ertrag reduzieren und per Hand selektieren, liefern heute Graue Burgunder von international anerkannter Spitzenqualität.

Der Weinort Bickensohl bereits im frühen Mittelalter urkundlich erwähnt. Bickensohl gehört heute zur Stadt Vogtsburg: In einer Vogtei regierte früher der Vogt als Vertreter eines Herrschers. Unser Name - Bickensohler Weinvoigtei - würdigt diese Tradition. Der Stammbaum unserer Winzerfamilien ist tief im Kaiserstuhl verwurzelt. Rund 100 Hektar nach Süden und Südwesten ausgerichtete Weinberge auf warmem Löss und Vulkangestein genießen vom frühen Morgen bis in die Abendstunden wärmende Sonnenstrahlen. Im Boden gespeicherte Tageswärme wird nachts an die Reben abgegeben; ideale Bedingungen für unsere Burgundertrauben wie für unsere Bukettrebsorten. Das Resultat wird für Sie zum Genusslebnis: feinschmelzige Graue Burgunder, fruchtige Weiße Burgunder, vollmundige, rubinrote Spätburgunder, fruchtige Roséweine, markante Gewürztraminer, aromatische Muskateller und körperreiche Scheurebe.

