

# IDLER

WEINGUT



## 2025 GRAUBURGUNDER GUTSWEIN TROCKEN

**CHARAKTER** MINERALISCH | SAFTIG | WÜRZIG

Mit dem ersten Schwenken im Glas befindet sich die Fantasie auf einem Ausflug in den Herbst, mit Apfel und Walnuss im Gepäck. Hineinsinkend in das Gefühl von Wärme und in die Energie des Grauburgunders. Den Duft von Heu und Stroh in der Nase mit pulvriger Mineralität, macht er sehr neugierig auf den ersten Schluck.

Von Anbeginn schreitet er kräftig am Gaumen entlang. Zupackend mit saftiger Länge hinterlässt er einen Geschmack von Stein, gelbem Apfel und Grapefruit am Gaumen. Zeigt er im Mittelstück seine weiche und leicht cremige Seite, ist er im nächsten Moment wieder mit griffigem Zug und salzigem Finish parat. Ein feiner Begleiter, passend zu einem leichten Fischgericht oder hellem Fleisch mit cremiger Sauce.

### ENTSTEHUNG

Geerntet bei optimaler Aromen Reife und moderatem Zuckergehalt, im Edelstahltank ausgebaut, um die frische und lebendige Art zu erhalten.

### WURZELN

Tiefgründige Gipskeuperböden sorgen für eine gute Entwicklung der Reben auch während trockenen Phasen im Sommer. Dadurch behält der Grauburgunder seine Frische und saftige Art.

### ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein  
Kategorie: Gutswein  
Einheit: 0,75 l  
Alkohol: 12,0% vol.  
Restzucker: 6,9 g/l  
Säure: 6,2 g/l  
EAN-Code: 4262422960003  
Trinktemperatur: 8-11°C  
Optimale Trinkreife: 2026-2028  
Abgefüllt: Frühjahr 2026

