

Expertise:

## Pinot Gris Reserve

Schlossabfüllung



Die Rebsorte Grauburgunder, früher auch bekannt als Ruländer, hat ihre angestammte Heimat in Baden und dort insbesondere am Kaiserstuhl. An der Nahe ist der Grauburgunder erst seit den 1990er Jahren populär geworden. Auch hier hat er sich alsbald als vorzüglicher Speisenbegleiter einen Namen gemacht.

Während die früh geernteten Trauben dieser Rebsorte meist Eingang in den Nahesteiner Grauburgunder und die Guts-Cuvée Diel de Diel finden, sind die vollreifen, beinahe lilafarbenen Exemplare für den Pinot Gris Reserve bestimmt. Der Ausbau erfolgt traditionell im Eichenholzfass.

### Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

### Ausbau:

Die gemahlten Trauben verbleiben einige Stunden auf der Maische, bevor sie schonend gekeltert werden. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen sowohl in großen Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern als auch in kleinen Pièces aus französischer Eiche. Nur ein Teil der Fässer wird alljährlich erneuert. Alkoholgehalt: 13 Volumenprozent

### Speiseempfehlung:

Dieser trockene Grauburgunder ist der perfekte Begleiter zu beinahe allen Fischgerichten, sowohl aus dem Süßwasser als auch dem Meer. Darüberhinaus bietet sich dieser ebenso gehaltvolle wie mineralische Pinot Gris wunderbar zu hellen Geflügel- und Kalbfleischgerichten an. Auch zu würzigen Käsesorten passt er ganz vorzüglich.

### Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2016

Duftet nach frischer Akazienblüte und Quitte, Mineralien, ein Hauch von gerösteter Haselnuss und Wildkräutern, saftiger Körper, cremige Struktur, überraschend eleganter Körper, bestens eingebundene Säure, feinwürziger Nachhall.

*Am 23. August 2017 wurden von diesem Reserve-Wein 240 halbe Flaschen, 3.520 Flaschen und 36 Magnumflaschen abgefüllt.*



### Der Jahrgang 2016

Nach einem gemäßigten, eher trockenen Winter folgte ein feuchtes und warmes Frühjahr, welches einen frühen Austrieb der Reben begünstigte. Diese Großwetterlage setzte sich in weiten Teilen bis in den Sommer hinein fort.

Bei strahlendem Sonnenschein und Wochen fast ohne Niederschlag stellte sich ab Anfang August ein bis zur Lese andauerndes Phänomen ein, welches Winzer gern als „Altweibersommer“ bezeichnen.

Diese idealen Witterungsverhältnisse ermöglichten die Ernte perfekt gereifter Trauben, die eine belebende Frische aufwiesen. Qualitativ zählt 2016 zu den sehr guten Jahrgängen. Der Ertrag fiel eher gering aus.