

MDB

MÜLLER - DR. BECKER

Dalsheimer Grauer Burgunder

- Der perfekte Begleiter: elegant und fruchtig -

*Für Liebhaber unkomplizierter säurearmer Weine.
Ein Hochgenuss für jeden Burgunder Fan*

Lage:	Dalsheimer Sauloch
Boden:	Lößboden (Fruchtigkeit im Wein)
Alter der Reben:	18 Jahre
Rebsorte:	100% Grauer Burgunder
Jahrgang:	2023
Alkohol:	12,5 %
Fruchtsäure:	6,8 g/l
Fruchtzucker:	5,8 g/l

Von Burgund gelangte er in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Die französische Bezeichnung Pinot geht auf das französische "pin" (Kiefer) zurück und beschreibt die an Kieferzapfen erinnernde Traubenform. Die Bezeichnung Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Ruland zurück, der 1711 im pfälzischen Städtchen Speyer in einem Garten die (ihm unbekannt) Burgunderreben vorfand und vermehrte.

Geschmack: Die intensive goldgelbe bis zartrosa Farbe des Grauen Burgunder dokumentiert die edle Abstammung vom Spätburgunder. Ein Duftstrauß mit viel Fülle und Samtigkeit. Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Das ausgewogene Verhältnis von milder Säure und satter Frucht, machen diesen Wein zum idealen Begleiter bei vielen Gelegenheiten.

Speisenempfehlung: Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse.

Trinktemp.: 8-10°C

Weingut Müller-Dr. Becker ist empfohlen in :



Vinum



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff