



BISCHOFFINGER

Weine vom Kaiserstuhl



ENSELBERG WEINE

Pure, elegante Burgunder –
das Herzstück unserer Genossenschaft



GRAUER BURGUNDER 2016

Weinbeschreibung

In der Farbe helles Gelb mit Grünreflexen. Ein feinfruchtiger und leicht würziger, klarer Burgundertyp mit einem erfrischenden Säurespiel am Gaumen.

Zu Sorte und Herkunft des Weins

Aus seinen ursprünglichen Anbaugebieten dem Burgund und der Champagne fand der Grauburgunder über die Schweiz und Ungarn seinen Weg nach Baden. Grauer Burgunder werden die Weine aus der Ruländertraube dann genannt, wenn sie alternativ zum klassischen Geschmacksbild früher und sehr gesund gelesen werden, trocken durchgegoren, mit viel Frucht und säurebetont vinifiziert werden. Extraktreiche und elegante Weißweine. Unter dem Synonym Ruländer werden dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten.

Linie ENSELBERG

Die Trauben für diese Lagenweine stammen vom Bischoffinger ENSELBERG. Diese Weine stehen für das, was wir am besten können: die Erzeugung von klassischen Burgunderweinen. Trocken ausgebaut mit einer angenehmen und trinkfreudigen Harmonie im Geschmack begeistern sie durch ihren reinen, unverfälschten und sortentypischen Charakter.

Speisenempfehlung

Ein hervorragender Speisbegleiter zu Wildgeflügel, Jungwild und Kalbfleisch, kräftigem Seefisch und geräuchertem Fisch, Pasta Gemüseterrinen, Rahm- und Speckkuchen, Pilzgerichten und Käse.

Terroir und Vinifizierung

Anbaugebiet	Baden Kaiserstuhl
Lage	Enselberg
Boden	Vulkanverwitterungsgestein W-S-O
Ausbau	gekühlte Vergärung 18-20°C im Edeltahltank
Art.Nr.	174326
EAN-FI.	4005758 143265
EAN-KA	4005758 143210
Gebinde	0,75l

Wein-Daten

Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	5,5 g/l
Säure	6,3 g/l
Qualitätsstufe Geschmack	Kabinett trocken
Allergene Stoffe	enthält Sulfite
Serviertemperatur	8-10°C
Trinkreife Lagerpotenzial	jung jetzt und bis zu 2 Jahre