



Grau Weiß 2016 Brandenburger Landwein

Die Lage

Herkunft	Wolkenberg in der Niederlausitz ; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6 ha berebt; Ausrichtung SSW, Neigung 11 Grad
Boden	Sand, Geschiebemergel, Humusschicht
Klima	sonnenreicher Sommer; niederschlagsarm, daher Tröpfchenbewässerung; die gute Durchlüftung verhindert auf natürlichem Wege die Pilzbildung; ein Kälteabfluss vermindert das Risiko von Spätfrösten

Die Weinlese

Traube	60 % Grauburgunder & 40% Weißburgunder
Lese	am 10.10.2016 hochreifer Trauben, mit selektiver Handlese in Eimern gelesen
Mostgewicht	94 Grad Öchsle

Der Keller

Kellerei	Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen (Martin Schwarz)
Pressung	Maischestandzeit 12 Stunden
Gärung	klassische, langsame Gärung bei 16 °C
Füllung	August 2017

Der Wein

Alkohol	13,5 % Volumen
Säure	5,3 g/l
Restzucker	3,4 g/l
Sensorik	Die Nase ist dominiert vom Grauburgunder mit schönen Fruchtaromen von Williamsbirne und Aprikose. Am Gaumen wunderbar cremig, mit begleitender Säure und unterstützendem Alkohol. Ein Wein mit Kraft, Souveränität und Eleganz.

Der Genuss

Speisen	Ein universeller Essensbegleiter zu Fisch und Fleisch.
Glas	Weißwein-Glas
Temperatur	12 - 14 °C