

2018 Grauburgunder St. Georgenberg Weingut Feth | Rheinhessen



| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Rebsorte(n): | Grauburgunder |
| Geschmacksbild: | Trocken |
| Alkoholgehalt: | 15.0% |
| Ausbau: | 9 Monate Eichenfass 500L |
| Weinbau: | Biologisch – Demeter zertifiziert |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| Preis: | CHF 21.50 – 75cl |

Deutschland steht für feingliedrige, aromatische, frische, leichte Weissweine. Stimmt. Aber es geht auch anders und zwar richtig gut. Grauburgunder hat sich unter den weissen Rebsorten in Deutschland neben dem Riesling als Publikumsliebbling einsortiert – nicht zuletzt, weil er mit milder Säure und viel Körper einen schönen Kontrast zum Klassenprimus darstellt.

Florian Feth hat diese Attribute 2018 auf ein neues Podest gestellt und einen wahren Kraftprotz von Grauburgunder kreiert. Rigorose Ertragsreduktion und eine sehr späte Ernte führten in diesem warmen Jahr zu einem enorm potenten Most, der im 500 Liter Eichenfass vergoren wurde und dort auch weitere 9 Monate auf seinem Hefebett schlummern durfte. Das Ergebnis ist ein überaus kraftvoller und doch nicht schwerfälliger Weisswein mit Aromen von reifen Aprikosen, gelben Birnen und Karamell, sowie Nuancen von Vanille und Brioche.

Ein hervorragender Speisenbegleiter, der auch neben deftigen Fleischgerichten mit Bravour bestehen kann.