
GRAUBURGUNDER S
trocken
Haardt



CHARAKTER

Intensives goldgelb im Glas. Sehr dicht in der Nase. Ein Wein den man Schicht für Schicht entblättern muss, um auf die Vielfalt seiner Aromen vorzustoßen. Es zeigen sich Aromen von reifem Apfel, getrockneten Aprikosen bis hin zur überreifen Ananas. Gefolgt von Walnüssen und erdigen Gerüchen wie Moos und feuchtes Waldlaub. Diese Vielfalt entdeckt man in dem Wein, wenn man die Flasche einige Stunden vorher öffnet und ihn in einem großen Glas empfängt. Der Gaumen ist beim ersten Schluck erstmal völlig irritiert, weil er diese Fruchtaromen erwartet. Hingegen bekommen wir eine unglaubliche Fülle, dicht und fest im Kern mit einer recht straffen Säure. Dieser Wein braucht Fett. Ob Fisch, Fleisch, Wild oder Geflügel. Passt!

JAHRGANG

2018

BOUQUET

Reifer Apfel, dichter Körper und straffe Säure

ERNTE

Selektive Handlese

AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl
teilweise im Holzfass gereift

WEINBERG

Region: Pfalz
Lage: Gemarkung Haardt
Boden: Haardtsandstein
Reben: 13-46 Jahre
Ertrag: 55 hl/ha
Ausrichtung: S/SO

KLASSIFIKATION

VDP.Ortswein

GÜTEKLASSE

Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13,0 % vol.
Säure: 4,9 g/l
Restsüße: 1,9 g/l

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße



WEB www.mueller-catoir.de **MAIL** info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15