

GRAUBURGUNDER

trocken

Herrenletten



CHARAKTER

In Goldgelb präsentiert sich der Grauburgunder aus der Lage Herrenletten. In der Nase ein Potpourri an Aromen: reife gelbe Früchte deuten schon die Saftigkeit des Weins an, dazu kräutrige Noten, der Duft nach Waldhonig, außerdem ein leicht erdiger Ton. Ausgewogen rund und saftig wiederholt sich das Aromenspiel geschmacklich, ein Hauch von Mandeln im Abgang. Zarte Gerbstoffe runden den langen Nachhall des trockenen Weines ab.

AUSZEICHNUNGEN

2014 Beim Gala-Menü der Berliner Meisterköche 2017 kredenzt zu "Geräucherter Schweinebauch mit Bete-Dashi und Miso"

JAHRGANG

2011

BOUQUET

Vollmundig und saftig mit Aromen von gelben Früchten

ERNTE

Selektive Handlese

AUSBAU

Klassischer Burgunder-Ausbau im großen Holzfass

WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Haardt Herrenletten

Boden: Letten

Reben: 21-41 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Hangneigung: hängig 100%

Ausrichtung: S/SO

KLASSIFIKATION

VDP.Erste Lage

GÜTEKLASSE

Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13,0 % vol.

Säure: 4,7 g/l

Restsüße: 0,7 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