

GRAUBURGUNDER DOPPELMAGNUM

-  Dreissigacker
-  Deutschland
Rheinhessen
-  Grauburgunder

DREISSIGACKER



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Dreissigacker Grauburgunder wurde spontan vergoren und zu 70 % im Edelstahl und zu 30 % im Tonneau - sowie im Doppelstückfass ausgebaut. Zunächst lagerte der Wein für vier Monate auf der Vollhefe. Anschließend lag er bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe. Durch den Ausbau im Edelstahl-Fass bleiben die Frucht und Vielschichtigkeit des Grauburgunders erhalten. Der Holzanteil verleiht ihm Kraft und Charakter und sorgt gleichzeitig für Harmonie.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260371723342

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Dreissigacker 67595 Bechtheim Deutschland

PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine.

Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.