



51066725 | 2025

GRAUBURGUNDER KABINETT TROCKEN



Jechtinger Weinmanufaktur



Deutschland
Baden



trocken



100% Grauburgunder



ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr klare Nase nach Steinobstfrucht und feinsaftigen Birnen. Klar, straff und feinsaftig, animierende Frucht nach reife Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, lebendig und frisch, mittlere Kraft, tolle Balance und Harmonie, etwas Mineralität am Gaumen, charmante Art. Fruchtiger Nachhall.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4006861377431 4006861377493

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	3.8 g/L
Restzucker	6.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure; Antioxidationsmittel: SULFITE; Stabilisatoren: Metaweinsäure
Energiegehalt	335 kJ / 80 kcal
Kohlenhydrate	1.4 g
Zuckergehalt	0.3 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Jechtinger Weinmanufaktur eG 79361 Sasbach- Jechtingen DE



PRODUZENTEN-INFO

Die Jechtinger Weinmanufaktur entstammt einer Winzergenossenschaft, die 1924 mit 30 Winzern gegründet wurde. Heute vereint sie 340 Winzer*innen und bewirtschaftet 240 Hektar Rebfläche im sonnigen Kaiserstuhl – für charaktervolle Weine mit Tradition.

Die Geschichte der Jechtinger Weinmanufaktur reicht zurück bis 1924. Damals gründeten 30 Winzer im Weinort Jechtingen eine Genossenschaft. Nach Jahrzehnten sagte man der Ausbau der Weine in privaten Kellern ade: 1962 entstand eine zentrale Kellerei, die seither in mehreren Schritten erweitert und modernisiert wurde. 2011 fusionierte die ursprüngliche Genossenschaft mit derjenigen aus dem nahegelegenen Amoltern. Im Oktober 2022 erfolgte die Umbenennung in Jechtinger Weinmanufaktur. Heute pflegen rund 340 Winzerinnen und Winzer die rund 240 Hektar Rebflächen rund um Jechtingen und Amoltern. Das besondere Terroir – geprägt von Vulkangestein, Lehm Böden und mediterranem Klima – liefert ideale Bedingungen für Trauben mit Charakter. Unter klassischen Lagen wie Eichert, Hochberg, Steingrube und Amolterer Steinhalde entstehen Weine mit Ausdruck und Tiefe. Die Rebsorten-Verteilung liegt bei etwa 33 % Spätburgunder, 27 % Grauburgunder, 16 % Weißburgunder und 14 % Müller-Thurgau – ergänzt durch Sorten wie Gewürztraminer, Muskateller, Chardonnay oder Silvaner. Neben klassischen Qualitätsweinen produziert die Manufaktur auch Bio-Weine und aktuelle Weinlinien mit nachhaltigem Anspruch. Die Weine reichen von frisch-fruchtigen Weißweinen über elegante Burgunder bis zu kräftigen, mineralisch geprägten Rotweinen – stets mit typischem Kaiserstuhl-Charakter.