

# GRAUBURGUNDER WUNDERWERK



Dreissigacker



Deutschland  
Rheinessen



100% Grauburgunder

DREISSIGACKER



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wunderwerk Grauburgunder von Dreissigacker stammt aus den erstklassigen, biodynamisch bewirtschafteten Toplagen Bechtheims. Diese Lagen zeichnen sich durch kalk- und lösslehmhaltige Böden aus. **NACHSORGFÄLTIGER HANDLESE VERBRINGT DER GRAUBURGUNDER 10 STUNDEN AUF DER MAISCHE UND WIRD SPONTAN VERGOREN. DIE ANSCHLIESSENDE REIFUNG IN TONNEAU-HOLZFÄSSERN DAUERT 9 MONATE AUF DER VOLLHEFE. AM ENDE STEHT EIN KRAFTVOLLER GRAUBURGUNDER, KOMPLEX UND STETS TRINKFREUDIG.**



Serviertemperatur

10.0 °C bis 13.0 °C

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

|         |             |
|---------|-------------|
| Farbe   | Weiß        |
| Reifung | im Barrique |

## ARTIKELDATEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l                    |
| Verschluss               | Schraubverschluss              |
| Biokontrollstellennummer | DE-ÖKO-022                     |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4260371721539<br>4260371721546 |

## ANALYSE

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

## INHALT UND NÄHRWERT

|                                |                                                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene               |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite                                                                   |
| Inverkehrbringer               | Weingut Dreissigacker<br>67595 Bechtheim<br>{code=DE, labels={de_DE=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.