

NEU



65034425 | 2025

GRAUBURGUNDER



Weingut Schwedhelm

Deutschland
Pfalz

Grauburgunder

SCHWEDHELM
Zellertal

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Parzellen des Grauburgunder Gutsweins liegen in der unteren Hälfte des Zeller Berges auf kargen Kalkböden mit leichten Toneinschlüssen, die dem Wein eine klare Struktur verleihen. Entscheidend für die Qualität war der präzise gewählte Lesezeitpunkt, bei dem Mostgewicht und Säure in einem ausgewogenen Verhältnis standen. Nach der sofortigen Pressung wurde der Most gekühlt vergoren und der Wein reifte anschließend vier Monate auf der Hefe, bevor er abgefüllt wurde. In der Nase zeigt sich die typische, elegante Frucht des Grauburgunders, während die ausgewogene Säure am Gaumen für Frische, Lebendigkeit und hohen Trinkfluss sorgt.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Schraubverschluss
------------	-------------------

EAN Flasche / EAN Karton	4260128521047 4260128521054
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoff: Sulfite
--------------	---------------------------------------

Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	1.2 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.6 g
--------------	-------

Ballaststoffe	0.0 g
---------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Schwedhelm Zellertal OHG 67308 Zellertal DE
------------------	---

SCHWEDHELM

Zellertal

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Schwedhelm im Zellertal der Pfalz steht für präzise, terroirbetonte Weine mit klarer Mineralik.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm bewirtschaften rund 17 ha Rebfläche und erzeugen charakterstarke Rieslinge, Burgunder und Sekte, die das kühle Klima und kalkreiche Terroir widerspiegeln.

Im idyllischen Zellertal, einer der nördlichsten und kühlest Weinbauregionen der Pfalz, produziert das Weingut Schwedhelm Weine mit einzigartigem Charakter und feiner Mineralität. Geprägt von kalk- und tonreichen Böden und deutlichen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, entstehen hier vor allem Riesling- und Burgundersorten, die die Herkunft unverfälscht zeigen.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm führen den Familienbetrieb mit akribischer Handarbeit und minimalem Kelle-reinsatz, um die Rebsortentypizität zu betonen. Das Team setzt bei der Weinbereitung auf Qualität und Tradition, was sich in einer Auswahl an klar strukturierten Weiß-, Rosé-, Rotweinen und Winzersekten widerspiegelt.

Das Weingut hat sich erfolgreich dem Terroirdruck verschrieben und gilt als aufstrebender Produzent in der Region mit Fokus auf kühle Finesse, mineralischen Ausdruck und harmonische Balance.