



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Krämer Straigt Grauburgunder QbA trocken

Artikel-Nr: 104255

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Grauburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Krämer

AUSBAU Nach einer Maischestandzeit von 36 Stunden wurde der Wein spontan vergoren. Im Anschluss wurde er zu 80% im Edelstahltank und zu 20% im großen Holzfass ausgebaut und bis kurz vor der Abfüllung auf der Vollhefe gelagert.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ein trockener typischer Grauburgunder mit Biss und Schmelz sowie reichlich gelben und exotischen Früchten in der Nase. Am Gaumen wird er nussig, cremig, STRAIGHT (puristisch) und leicht mineralisch.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Fischgerichten, gerne auch zu einer luftigen Sahneseauce, Lachs in Safransauce oder Saibling, zu hellem oder gebratenem Fleisch oder Spargel

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



„Nicht lange herum philosophieren, sondern von Anfang an Butter bei die Fische!“ Tobias Krämer ist keiner, der große Reden schwingt. Er lässt lieber seine Arbeit sprechen und wenn er das Wort ergreift, spricht er Tacheles – wie seine Weine: Die sind im besten Sinne gerade heraus. Straight eben. Der englische Begriff beschreibt sehr gut Tobias Vision eines guten Weins, die er auf dem elterlichen Weingut in Gau Weinheim, das er mittlerweile übernommen hat, in die Tat umsetzt. Hier fährt er jederzeit eine klare Linie: vom Weinberg über den Keller in die Flasche. Seine Weine sind im besten Sinne auf das Wesentliche reduziert. Sie wirken unverfälscht, ehrlich und pur. Mit seinen kompromisslosen Weißweinen und der fabelhaften Rotwein- Cuvée „Red Stuff“ hat er nicht nur uns begeistert, sondern sich auch einen festen Platz in den Notizbüchern der Weinkritiker gesichert, die ihm „eine gute Figur in der Zukunft“ (Gault Millau) voraussagen.

