



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Schwedhelm Grauburgunder Gutswein trocken

Artikel-Nr: 106001

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Grauburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Schwedhelm

AUSBAU Nach der Lese werden die Trauben sofort gepresst und der Saft gekühlt vergoren. Nach 4 monatiger Hefelagerung wird der Wein gefüllt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der Grauburgunder ist als solcher unverkennbar. Seine typische Frucht nimmt man sofort in der Nase wahr, ohne dass sie aufgedrängt wirkt. Seine ausgewogene Säure macht ihn am Gaumen sehr belebend und garantiert einen hohen Trinkspaß.

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

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Kaum etwas entfaltet so viel Kraft wie eine Vision, die rigoros in die Tat umgesetzt wird. Erst recht nicht, wenn hinter ihr zwei Brüder stehen. Seite an Seite, standhaft und zu allem entschlossen. Stephan und Georg Schwedhelm arbeiten nach der Übernahme des elterlichen Weinguts hartnäckig daran, das Zellertal wieder an die Spitze zu bringen. Mittlerweile wurde auch die Winzerelite auf das Zellertal aufmerksam, die das Potenzial der Region erkannt hat. Die Schwedhelms räumen mit der Vergangenheit des Tals kompromisslos auf und ihre Weine spiegeln diese Eigenständigkeit im besten Sinne wider. Sie versuchen gar nicht in ein Raster zu passen. Sie schmecken einfach nach dem Zellertal. Die kargen, massiv von Kalkstein und Ton durchzogenen Böden sorgen für einen kühlen, mineralischen und strahlend klaren Stil, sozusagen das Montrachet Deutschlands. Alle Rebstöcke stehen auf reinem Südhang mit bis zu 35 Grad Neigung und tanken ausgiebig Sonne. Das gibt den Weinen eine ausgereifte Fruchtaromatik und ausreichend Kraft und Fülle. Selten trifft man auf eine Kollektion, in der jeder einzelne Wein die Vision seiner Schöpfer so klar zum Ausdruck bringt.

