Groh Wein GbR

Grohsartig Heinrich Groh



Art.-Nr.:	058961-21
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Rheinhessen
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	Weißburgunder, Chardonnay
Restzucker:	2.5 g/l
Säure:	6.5 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	5
EAN:	4260417730006

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Dieser ungemein schmelzige Wein überzeugt mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Die feine Säure und die zartwürzige Mineralität verhelfen zu einem langen aromatischen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechtheim liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank temperaturgesteuert vergoren. Die Hälfte des Weins durchläuft einen biologischen Säureabbau und lagert 4 Monate auf der Feinhefe.