Grauer Burgunder QbA - Trocken
Weingut Christoph Eifel

Seit 1635 bewirtschaftet die Familie Eifel Weinberge in Trittenheim. 1980 hat Ernst Eifel einen Teil des Betriebes von seinem Vater übernommen. Sein Sohn Christoph (Winzerlehre bei Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen; Praktikum bei Schloss Lieser, Thomas Haag und Weingut Wittmann, Rheinhessen; Studium in Weinbau und Oenologie, Geisenheim) stieg 2016 in den elterlichen Betrieb ein und hat diesen im Juli 2021 übernommen. Als echtes Moselkind ist er stolz darauf, die Traditionen des Familienweinguts fortführen zu dürfen. Die Bewirtschaftung der einzigartigen Riesling Steillagen rund um seine Heimat ist für ihn keine Arbeit, sondern eine Leidenschaft, die ihm von klein auf vorgelebt wurde.

Die 7 Hektar Weinberge befinden sich in den Lagen Trittenheimer Apotheke, Trittenheimer Altärchen und im Neumagener Rosengärtchen. Inzwischen ist auch ein großes Filetstück im Dhroner Hofberg dazu gekommen, bestockt mit alten Reben. Das Portfolio wurde auch um Reben in der Lage Piesporter Goldtröpfchen ergänzt.

Anbaugebiet:	**Trittenheim – Mosel/Deutschland**
Rebsorte:	**Grauer Burgunder**
Alkohol:	**11 % Vol.**
Lagerdauer:	**2 – 3 Jahre**
Restzucker:	**2,8 g/1**
Säure:	**5,8 g/1**
Serviertemperatur:	**8 – 10 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**4 260 555 980 219**

Art.-Nr. 11487

Charakteristik:	**Beim Grauen Burgunder dominiert zunächst das duftige, frische Bukett, bevor sich der erste Tropfen cremig auf der Zunge niederlegt. Die Rebsorte verleiht einen brillanten Körper mit einer eleganten Burgundernote, so dass er harmonisch zu vielen Gerichten passt.**
Passend zu:	**zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, zu mediterraner Küche, auch zu mildem Käse, Salzgebäck oder Tapas**