

Grauer Burgunder QbA - Trocken *Weingut Apel*

Der Weinbau ist seit Jahrhunderten fest mit Familie Apel verbunden, jedoch erst in den 1930er-Jahren widmete man sich mit dem Weingut Apel vollständig dem Wein. Seit 2016 haben Philip, Johannes und Matthias die Verantwortung. Sie treiben die von den Eltern initiierte Aufbauarbeit voran und scheuen sich nicht davor, unkonventionelle Ideen umzusetzen. Nachdem sie den Familienbetrieb mehr oder weniger auf den Kopf gestellt haben, wissen sie nun exakt, wie sie welcher Rebsorte die besten Bedingungen liefern können. Erste Auszeichnungen erreichte das Weingut Apel beispielsweise bei Mundus Vini und der Landesweinprämierung.

Naturnah geht es im Weinberg zu. Auf dem Weingut Apel weiß man um die optimalen natürlichen Gegebenheiten und setzt alles daran, diese zu erhalten. Um den chemischen Pflanzenschutz zu minimieren, werden die Rebzeilen begrünt. Das stärkt die natürliche Kraft der Reben. Schonend werden die Trauben bei niedrigem Druck gepresst und langsam mit eigenen Hefen vergoren. Die Weine werden im Keller sorgsam begleitet, Zeit ist die Hauptkomponente für eine hohe Qualität. Auf dem Weingut Apel reifen die Weißweine im Edelstahltank heran, die Rotweine werden im großen Eichenholzfass oder im Barrique ausgebaut.



Art.-Nr. 11504

Anbaugebiet:	Nittel - Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Grauburgunder
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 4 Jahre
Restzucker:	4,9 g/l
Säure:	5,5 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 469 051 265

Charakteristik: Vollaromatische und fruchtige Aromen die an Birne, Trockenobst und Ananas erinnern. Rund und schmelzig im Abgang, Terroir betonte Aromen mit angenehm weicher Säurenote.

Passend zu: Scampis, Hummer, Langusten