



- Analysenangabe:** Alkohol: 13,5 vol%, Restzucker: 2,1 g/l, Säure: 6,1 g/l
- Ausbauart:** Der Wein aus geteilten Trauben wird nach schonender Ganztraubenpressung, neun Monate im kleinen Holzfass (70 % neues) vergoren und ausgebaut.
- Beschreibung:** Leuchtend gelbe Farbe. Im geradlinigen Duft findet sich ein Füllhorn von Aromen nach Steinobstmaische, Zitrusfrüchten, Vanille und Rauch. Der mineralisch geprägte Geschmack hat Biss und Säure und endet in einem erfrischenden Abgang.
- Passt zu:** Kräftigen Fleischgerichten mit dunkler Soße.
- Serviervorschlag:** 6 - 10° C
- Die Rebsorte:** Auch: Ruländer, Pinot gris, Pinot grigio, Tokay (Elsaß). Viele Geschichten ranken um den Grauen Burgunder: Kaufmann Ruland entdeckte die Sorte in seinem Garten in Speyer. Von dort aus soll sie verbreitet worden sein – daher der Name „Ruländer“. Die Oberrheinische Version lautet, dass Lazarus von Schwendi die Rebsorte aus dem Tokai (Ungarn) mitbrachte. Der Graue Burgunder ist das Lieblingskind der Kaiserstühler Winzer. Ihm wird alle drei Jahre ein Symposium gewidmet. In keiner anderen Weinbauregion als am Oberrhein werden daraus individuellere Weine erzeugt.