



2016 STETTENER PULVERMÄCHER, GRAUBURGUNDER

Von der komplexen Art der schroffen Kalkfelsen und den Sandsteinböden der Lage geprägt zieht es diesen konzentrierten Grauburgunder in seiner Jugend in zwei Richtungen zugleich. Zu zwei Dritteln ist er ganz reife gelbe Früchte, zum anderen jedoch elektrisierende Zitrusfrucht und spannungsvolle Säure. Zusammen führen sie ihn in ein langes und mitreißendes Ananas-Finale. Flaschenreife wird die beiden Seiten seiner Persönlichkeit zu einem vielfältigen und ausgewogenen Ganzen vereinen.

Speiseempfehlung: Die strahlende Mineralität kommt am besten mit richtig guten Pasta-Gerichten zur Geltung.

Boden: Schilfsandstein (skelettreicher, kalkfreier Sandstein)

Vinifikation: Lange Maischestandzeit, Spontangärung im alten Holzfass

Analyse: Alkohol: 13,0 % vol, Säure: 4,1 g/l, Restzucker: 6,1 g/l

With a complex nature born of the vineyard's craggy limestone and sandstone soils, this concentrated Grauburgunder shows a split personality in its youth. Two parts wide ripe yellow fruits; one part electric citrus fruit and high-strung acidity. Together they lead into a beautiful long and sweeping pineapple finish. Time in the bottle will bring these two sides together into a rich, and balanced whole.

Food Recommendation: The brilliant minerality shines best when paired with substantial pasta dishes.

Soil: Schilfsandstein (reedsandstone without limestone, rich of skeletons)

Vinification: long skin contact, spontaneous fermentation old oak barrels

Analaysis: Alcohol: 13,0 % vol, Acidity: 4,1 g/l, Residual sugar: 6,1 g/l



WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de



VDP Prädikatsweingut



Junges Schwaben



DE-004-006