

DIE REGION

Rheinhessen hat in den letzten 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt sie als Herkunft für schlichte und preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen, dynamischen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau, was aber über lange Zeit verkannt wurde. Rheinhessen gilt heute als die Überraschung in Deutschland und entwickelt sich dabei dynamisch weiter.



Stefan Winter, Philipp Wittmann
und Jochen Dreissigacker

DIE ERZEUGER

Dieser erstklassige Grauburgunder wurde von gleich 3 großen Winzertalenten vinifiziert, die ihr Know-how einbringen konnten: Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker und Stefan Winter. Alle drei gehören einer neuen Generation von Winzern an, die sich nicht nur kompromisslos und engagiert absoluter Qualität verschrieben haben, sondern die auch wegen ihrer Kreativität gerne zu einer Winzergeneration »Neuer Wilder« gerechnet wird. Alle haben sie weltweit in eher traditionell orientierten wie auch modern ausgerichteten Weinbauregionen das Winzerhandwerk studiert und setzen nun das Erlernete zu Hause konsequent um. Zusammen sind sie, dieser Wein beweist es, eben »3 Winner«.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Rheinhessen weist über seine gesamte große Fläche hinweg unterschiedlichste Bodenformationen auf und je nach Lage der Weinberge auch unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen. Aus diesen Gründen bietet diese Region einem breiten Spektrum an Rebsorten ein Zuhause. Rheinhessen war in den 50er und 60er des letzten Jahrhunderts das Gebiet für die damals beliebten Neuzüchtungen. Heute haben diese aber wieder hochwertigen Sorten wie **Riesling**, **Weißburgunder** und **Grauburgunder** Platz gemacht, die hier eine vollmundige und prall fruchtige Charakteristik entwickeln. Auch der **Silvaner** gedeiht hier bestens und bietet interessante, spannungsgeladene Weine. Der wärmere Norden Rheinhessens hat sich mit Rotweinen aus **Pinot Noir**, **Lemberger** oder **Dornfelder** profiliert.

2019 HUNDERTMORGEN GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Der Wein funkelt in einem schönen, intensiven Weißgold bis Strohgelb mit einem Hauch der für den Grauburgunder typischen Rosé-Tönung, durchzogen von grünlichen Reflexen im Glas. Der Duft präsentiert die charakteristischen Aromen des Grauburgunders mit vollfruchtigen Anklängen an **reifen Pfirsich, Aprikosen** und exotische Noten wie **Melone**, sowie Aromen frischer **Haselnüsse, Lindenblütenhonig, Mandeln** und **Limetten**. Insgesamt ist das Bouquet komplex und stilsicher. Der Wein kommt rund und auskleidend auf den Gaumen, ohne es dabei an Eleganz missen zu lassen. Die feine Säure sorgt für einen animierenden Trinkfluss. Die aromatischen Komponenten werden durch Noten von Zitrusfrüchten ergänzt. Im Finale spürt man nochmals die üppige Frucht mit einem saftigen, sehr geschmeidigen Nachhall. Das ist ein echter »Winner-Wein«!



Grauburgunder



2022



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Grauburgunder passt zu vielen unterschiedlichen Gerichten, etwa Pilzgerichten, gebratenem oder geschmortem Gemüse, gedünsteten Fisch oder zu einem Wiener Schnitzel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
