



## Weingut Stauffer Grauer Burgunder

Rheinhessen, Duitsland

**KLIMAAT & TERROIR:** Verschillende wijngaarden rondom Flomborn en Eppelsheim. De percelen hebben een leeftijd tussen de tien en vijftig jaar oud met een bodem van kalksteen. Warme zomers, zachte winters met weinig neerslag.

**VINIFICATIE:** Na de handmatige voorselectie in de wijngaard volgt een schilnweking van acht uur voordat de druiven worden geperst. Vervolgens vergist en rijpt de wijn op de droesem gedurende vijf maanden in roestvrij stalen vaten.

**DRUIVEN:** grauburgunder

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,00%

**GEUR & SMAAK:** Fris aroma en een subtiele mondvullende smaak van kruisbes, abrikoos en wilde perzik.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk als aperitief en bij lichte voorgerechten zoals forel of roombrie.

**WEETJE:** De pinot gris druif kwam vanuit de Bourgogne terecht in Zwitserland en Hongarije, en van daaruit in de 14e eeuw in Duitsland. Hier beter bekend als Grauer Burgunder, Grauburgunder of Ruländer.



## STAUFFER



Wijnbouw speelt al enkele eeuwen een grote rol in de familie Stauffer. De van oorsprong Zwitserse familie emigreerde in de 16e eeuw naar de regio van het huidige Rheinhessen. Vanaf 1790 bewerken zij wijngaarden op de beste locaties in en rond Flomborn en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flomborn zijn karaktervol en uniek. Hoog gelegen aan de zuidwestelijke rand van Rheinhessen komen hier verschillende bodems en microklimaten samen die zorgen voor geweldige wijnen. De in totaal achttien hectare aan koel gelegen en mineraalrijke wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en zorgen voor elegante en zuivere wijnen. Bij de productie van de wijnen werken zij volgens het low-interventieprincipe; veel biodiversiteit in de wijngaard en het respecteren van de natuurlijke processen in de wijnkelder. De familie bemoeit zich dus zo min mogelijk met de totstandkoming van de wijnen zodat de invloed van het terroir in de wijn is terug te proeven.