



GRAUBURGUNDER

RÉSERVE

FULL OF JOY

STORY:

Der Full Of Joy Grauburgunder ist das Gegenstück zum Full Of Rage Grauburgunder. Die Geschichte beginnt im gleichen Weinberg - ein äußerst kalksteinhaltiger Boden in der Lage „Zellerweg Am Schwarzen Herrgott“. Das besondere am Weinberg ist, dass er von dem Grauburgunder-Virus befallen ist. Der Virus verursacht einen Kümmerwuchs der Reben, der aber auch dazu führt, dass die Beeren enorm klein und konzentriert werden. Ein Teil dieser Trauben wird als Orange-Wein ausgebaut, der Full Of Rage, der andere klassisch. Nach der Pressung kommt der Grauburgunder in Tonneaux und Barriques in denen er spontan vergoren und gelagert wird. Der Full Of Joy erzählt von Kalkstein, Rauchigkeit und Trinkfluss. Für ein richtig spannendes Erlebnis probiert man ihn im direkten Vergleich mit seinem Gegenpart.

Einstufung:

Gutswein

Flaschengröße:

0,75L

Verschluss:

Schraubverschluss

Geschmack:

trocken

Ausbau:

Tonneaux und Barriques

Alkohol

13,0% vol

PROFIL:

Der Grauburgunder "Réserve" besitzt eine schöne gelbe Frucht, gepaart mit nussigen Aromen. Der Wein gärt und reift für 10 Monate in Tonneaux und Barriques. Durch den kühlen Einfluss des Zellertals wirkt er dadurch allerdings nicht schwer sondern schafft den Spagat zwischen saftigem Trinkfluss und kalkiger Substanz.

