



## Grauburgunder «Kapellenberg» trocken

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Jahrgang	2022
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Grauburgunder (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	3.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3700 Flaschen

Wer Grauburgunder Weine als langweilig bezeichnet, sollte diesen Wein probieren. Denn was der Önologe Thomas Zenz hier auf die Flasche gebracht hat, kann sich sehen und schmecken lassen. Die Trauben stammen aus der Lage Kapellenberg, benannt nach der Filialkapelle des Klosters Disibodenberg, die für die Sorte Grauburgunder perfekte Voraussetzungen bietet. Während des zwölfmonatigen Ausbaus im Holzfass gewinnt der Wein an Komplexität und Finesse und behält doch seine rassige Säure. Im Duft sind Mirabellen und reifer Apfel im Vordergrund, dazu ein leichtes Birnenaroma und feine Kräuternoten. Im Gaumen viel Schmelz, Saft und Mineralität.