SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2025

Grauburgunder

TROCKEN

In Westhofen und Mettenheim auf tiefgründigen, humosen Böden wachsen die Reben. Niedrige Erträge von 60hl/ha und schonende Traubenverarbeitung bilden die Grundlage. Den Grauburgunder vergären wir im Edelstahl, so wird die schlanke Frische besser herausgearbeitet.

BESONDERHEIT	Burgunder aus warmer Lage
SENSORIK	Mittleres, leuchtendes Goldgelb. Großartige würzige Noten von Brotkruste, Pfeffer und Walnüssen nehmen einen direkt für sich ein durchwoben ist das Ganze von einer reifen und saftigen Frucht, die an Apfel, Aprikose und Kumquats erinnert. Holunderholz und Holunderblüte geben ihm einen herb-duftigen Anstrich. Saftig, cremig ist der erste Eindruck, von einer anregenden Säure begleitet, die wunderbar in den Fruchtschmelz eingebettet ist. Es folgen die ausgeprägten Fruchtnoten der Nase, die in einem langen und anregenden Nachhall enden.
EMPFEHLUNG	Harmoniert vortrefflich zu Gerichten mit Früchten und exotischen Einschlägen. Karotten (im Herbst Kürbis) Suppe mit Ingwer, Gemüsepfanne mit Tofu und Sojasauce, Carpaccio vom Thunfisch mit Kapern und Zitronensaft, Kalbsgeschnetzeltes mit Orangenspalten, Orangensauce und Reis, Lachs mit leichter Currysauce und Nudeln.
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	3,9 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Grauburgunder
TRINKTEMPERATUR	9 °C
BODEN	Besonders humusreiche Böden
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland

Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft

ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft