

# WEINGUT AXEL BAUER



**AXEL BAUER®**

## Pinot Gris 2022 Meisterstück

Ein intensiver Grauer Burgunder mit nicht endend wollender Länge.



Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Vergärung und Lagerung in gebrauchten und neuen Tonneaux
Farbe:	Strahlendes Goldgelb

Marzipan und Mandelkrokant, frische grüne Kräuter und eine zarte Phenolik

### Mund:

Erweckt sofort einen frischen Eindruck, Phenolik kommt stärker als im Geruch zum Tragen. Wirkt im midpalate kompakt und entwickelt dann eine nicht endend wollende Länge. Den Gaumen prägt dann eine rauchige Mineralität, wie sie nur vom Granitboden kommen kann. Aktuell noch etwas abweisend aber mit hervorragender Veranlagung für die Zukunft.

### Trinkreif:

2024 - 2031

Trinktemperatur: 10°C

### Speisen:

Zart, knusprig und goldbraun gebacken - das klassische Wiener Schnitzel. Der Grauburgunder Meisterstück ist ideal zu allen Speisen in Panade, wie allem voran dem Wiener Schnitzel aber auch Cordon Bleu oder einem gebackenen Kalbsbries. Die Säure spielt ideal mit der üppigen Art der Speise, eine rauchig-mineralische Note unterstreicht die leichte salzige Note vom Schmalz und ein Holz-Finish im Wein lässt eine perfekte Panade erst recht nussig-knusprig und vollmundig erscheinen.

### Alkohol:

13,0 % vol

Restzucker:

0,9 g/l

### Säure:

7,6 g/l

### Glasempfehlung:

Burgunderglas

Karaffieren:

Ja, 4 Stunden