

DRINKS.

Emil Bauer & Söhne Grauburgunder Bullshit trocken 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50037621
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Pfalz
Abfüller	Cave Emil Bauer & Söhne, Rue de Walsheimer 18, 76829 Landau-Nussdorf, Allemagne
Marke	Emil Bauer & Söhne
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase ein Fruchtbouquet aus Papaya, Guave und Nektarinen mit dezent nusseigen Noten. Am Gaumen seidig mit mineralischem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Grauburgunder
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse

Beschreibung

Das Weingut Emil Bauer & Söhne im kleinen Winzerdorf Landau-Nussdorf an der Südlichen Weinstrasse wird bereits in der fünften Generation geführt. Die Brüder Alexander und Martin Bauer leiten aktuell das Familienunternehmen, aber auch Vater Norbert ist weiterhin mit in das Geschäft verwickelt - es wird gemeinsam mit viel Herzblut und Leidenschaft Weinbau betrieben. Die Tradition wurde nicht aus den Augen verloren und mit einem guten Blick für Innovationen und die Zukunft kombiniert. Die bewirtschaftete Rebfläche in den Südpfälzer Lagen umfasst etwa 29 Hektar. Hier reift eine völlig neue Generation exzellenter Weiss- und Rotweine heran, die in Fachkreisen bereits für beachtliche Furore gesorgt haben. Die Etiketten sind humorvoll und provokant. Von "One bottle of my Cabernet Sauvignon beats 23 semesters of Philosophy" über "Make Müller Great Again" bis hin zu "My Merlot is not the answer, it just makes you forget the question" ist alles vertreten, was man sich vorstellen kann. Klassisch hingegen sind die Rebsorten: Riesling, Weiss- und Grauburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Grauburgunder "Bullshit" wird selbstverständlich aus Grauburgunder-Trauben gewonnen, wie der Name bereits sagt. Die Reben profilieren von der perfekten Lage in der Pfalz mit kalkhaltigem Lehmboden. Sobald sie verlesen sind, werden sie schnell in der Kellerei verarbeitet und unter kontrollierten Temperaturen im Edelstahlfass fermentiert. Zur Gärung verbringt der Wein ein paar Monate vor Abfüllung.