

2021

Volkacher Ratsherr

GRAUER BURGUNDER

KABINETT | TROCKEN

Nicht zu kräftiger Grauer Burgunder mit feiner Sortentypizität in der Nase und einer ausgewogenen Pikanz auf der Zunge.



PASST ZU



FISCH &
MEERESFR
ÜCHTE

SALAT

DETAILS

Weinanalyse

Verpackung

SÄURE

FLASCHENFORM

7 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜSSE

6,2 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7105016327\$21

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, Grauburgunder, Ruländer, Pinot Gris oder Pinot Grigio ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und stammt aus der Rebsortenfamilie der Burgunder. Den Grauburgunder findet man üblicherweise in Mitteleuropa und Übersee, in den letzten Jahren haben auch Deutsche Winzer vermehrt Gefallen an der Sorte gefunden. Der Graue Burgunder hat eher dezente, an Nüsse, getrocknete Früchte oder Birne erinnernde Aromen. Er ist kräftig mit erkennbarer Säure. Der heutige Graue Burgunder ist vorwiegend trocken. Vergleicht man ihn mit typisch fränkischen Rebsorten, ähnelt er dem Silvaner, jedoch etwas kräftiger. Exotische Anklänge lassen ihn zum Gaumenschmeichler werden, während dezente Honig- und Nussaromen Fülle und Tiefgang betonen.

LAGE

Volkacher Ratsherr

Wie die Lage Kirchberg liegt der Volkacher Ratsherr direkt an der Mainschleife und profitiert von dem milden Mikroklima aufgrund der besonderen Geografie. Die Weine stammen direkt aus dem Weinort Volkach. Der Weinberg ist durch eine Begebenheit im Dreißigjährigen Krieg zu seinem Namen gekommen. Die Schwedischen Belagerer versprachen die Stadt zu verschonen, wenn der Volkacher Ratsherr ein Zechgelage mit ihrem Heerführer überstehen würde. Die schlauen Volkacher zogen rasch einem trinkfesten Mitbürger eine Ratsherrnkutte über. Dieser Gewinn das Wetttrinken und Volkach war frei.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Volkacher Ratsherr

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.