

Ludwig Grauer Burgunder Trocken

Voor het produceren van deze wijn worden 100% Pinot Gris druiven gebruikt. Hiervoor is de Duitse benaming: Grauer Burgunder.

De bodem bestaat uit kiezel met een beetje bruine aarde. De druiven komen van Schiesslay, een klein gebiedje bij Thörnich.

De vergisting vindt plaats op RVS-vaten en daarna vindt de rijping plaats op 225 l eikenhouten vaten (barrique).

De Grauer Burgunder wijnen zijn zeer verfijnd en hebben naast de gelige kleur een roze gloed. Deze roze gloed vind je ook in de Pinot Gris uit Nieuw-Zeeland. In de neus herken je een lichte rokerigheid. De smaak is vol, maar toch fruitig met een fluwelen afdronk.

De ideale serveertemperatuur is 9-12°C. Uitstekend te serveren bij avocadogerechten, crudités en kalfsvlees.

Alcoholpercentage 12,5%
Restsuikergehalte 2,2 gr/l
Zuurgraad 4,7 gr/l

Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel.

De familie heeft 10 ha. Wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden. De laatste jaren is er geïnvesteerd in bijzonderheden, zoals een Sauvignon Blanc, die je niet in Duitsland zou verwachten.

