



EHRHART

## 2024 Ilbesheim Grauburgunder alte Reben

Ortswein

Biowein, vegan

Herkunft: Ilbesheim  
Bodenart: kräftiger Lösslehm  
Ertrag: ca. 50 hl/Hektar  
Ausbauverfahren: selektive Handlese mit anschließender Mazeration. Ein Teil wurde im Edelstahl und ein Teil im 500l Tonneau ausgebaut.

Geschmacksangabe: trocken

Säuregehalt: 5,5 g/l

Restzuckergehalt: 2 g/l

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Beschreibung: Die Trauben stammen aus unseren ältesten Grauburgunderreben und wurden nach einer schonenden Handlese sanft gepresst. Der Ausbau im Tonneau und im Edelstahl sorgt für ein feine, gut integrierte Säure, eine leichte Mineralität sowie zusätzliche Textur.

Im Geschmack spiegelt sich die Herkunft durch seine kraftvolle und dennoch subtile Art wider. Aromen von reifer Birne und Mirabelle. Eine leichte Kräuternote sorgt für Frische und Tiefe.

Trinkempfehlung: Passt hervorragend zu gebratenem Zander, Kalb in Rahmsauce oder mild gereiftem Käse.

Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.

