



Technische Hinweise

- **FARBE** Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen.
- **DUFT** Reichhaltig, frisch, buttrig, mit Noten von Vanille und frischen Früchten.
- **GESCHMACK** Ein sehr weicher Einstieg, gefolgt von einem trockenen und entschiedenen Geschmack. Schmackhaft, aber sehr breit.

Genussempfehlung

Der Grauburgunder vom Weingut Pribus ist sehr vielseitig und universell einsetzbar, von Wurstwaren bis hin zu Fischgerichten. Er passt auch hervorragend zu gegrilltem weißem Fleisch.

Rebsorte

Dieser Grauburgunder stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die folgenden Klone sind vorhanden: 49-207, h1, r6, 53, 52, 49. Die Vereinigung von mehreren Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

Ausbau

Sanfte Pressung, klassische Weißweinbereitung mit Reinigung des Mostes durch Dekantieren, erster Abstich und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20°C).

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 3,26
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHT** 2.70 m x 0.9 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** WINTER
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefendlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

GRAUBURGUNDER

DOC FRIULI

TRINKTEMPERATUR 12°C