

PINOT GRIS HANDWERK

2022 / 75 cl



Weingut Axel Bauer

Axel Bauer kultiviert sowohl internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay und Sauvignon Blanc als auch badische Klassiker wie Spätburgunder, Grauburgunder und Weißburgunder. Der verwitterte Granitboden der Region inspirierte ihn zur Anpflanzung von Syrah und Viognier. Um dem Klimawandel im Weinbau zu begegnen, erforscht er seit kurzem Rebsorten aus mediterranen Regionen wie Sémillon, Malbec, Grenache und Mourvèdre – mit ersten positiven Ergebnissen. Die Umstellung auf biologischen Weinbau wird 2020 beginnen und 2021 zur Zertifizierung nach FAIR`N GREEN führen.

Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Schokolade, reifen Heidelbeeren, Cassis, Zigarrenkiste, Tabak. Am Gaumen jugendlich verschlossen, große Komplexität andeutend, satte und saftige Tannine. In zehn Jahren wird er ein großer Wein sein.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu
Degustationsnote

bis 2030

Pinot Gris

Geflügel, Pastagerichte & Risotto, Wiener Schnitzel

Der Handwerk Pinot Gris vom Weingut Axel Bauer zeichnet sich durch ein ausgeprägtes Aroma von reifen Birnen und gelbem Steinobst in der Nase aus, begleitet von feinen rauchigen und mineralischen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich eine harmonische Balance von Süße und Säure, die dem Grauburgunder eine wunderbare Geschmeidigkeit verleiht. Im Abgang zeigt sich erneut eine mineralische Nuance, die durch Aromen von gelben Pfirsichen, Nektarinen und köstlichen Aprikosen unterstrichen wird.