WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

# Grauburgunder "Allewinden" *2019*

Jürgen von der Mark

| | |
|---|---|
| Artikel Nr. | 30030 |
| Land | Deutschland |
| Herkunft | Baden, Tuniberg, südlich des Kaiserstuhls |
| Rebsorte | Grauburgunder (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | Qualitätswein |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 9-11ºC |
| Ausbau | Absolut vollreife Trauben mit geringem Ertrag von Hand gelesen werden schonend gepresst, vergoren und im 400 l Holzfass und Edelstahltank auf der Hefe ausgebaut. |
| Boden | Löss auf Kalkgestein |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Zur Opulenz neigender Grauburgunder mit einem anregenden Spiel mit schöner Spannung zwischen reichen sortentypischen Aromen, nussig und exotisch und einer tänzelnden Säure, die Lust auf den nächsten Schluckmacht. |
| Empfehlung | Fisch, Geflügel, reifem Hartkäse |
| Über den Winzer | Jürgen von der Mark hat seit 2003 am Tuniberg bei Freiburg eine alte Spätburgunder-Anlage mit 35-jährigen Reben gepachtet. Diese wurde 2004 um eine zweite Altanlage erweitert, heute hat Jürgen von der Mark, übrigens Deutschlands erster Master-of-Wine, 1 Hektar Reben. Klein, aber fein, lautet die Devise: Fasziniert von burgundischen Vorbildern strebt Jürgen von der Mark Weine mit Balance und Finesse an. Sein Hauptaugenmerk liegt auf optimaler Weinbergsarbeit. Die Vinifikation erfolgt unter der Maxime minimaler Intervention. Nach dem Barriqueausbau wird der Wein ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. |