



Weingut Noll - Seefelder Grauburgunder dry

Proefnotitie: Volle witte wijn met aroma's van rijpe appels en peren met daarnaast barriquetonen.

Druivensoort(en):	100% Grauburgunder
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Baden
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - wit - droog
Alcoholpercentage:	13,5%
	Vegan

Wijnstijl: Vol & elegant

Smaakprofiel: Deze Grauburgunder combineert rijpe aroma's van appel en peer met elegante tonen van vanille en licht geroosterd hout door de fermentatie in barrique. In de mond is de wijn vol en rond, met een harmonieuze balans tussen fruit, hout en frisse zuren. De structuur is krachtig maar verfijnd, wat zorgt voor een lange, elegante afdronk.

Productiemethode: De druiven groeien in geselecteerde wijngaarden in het zonnige Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, op leemrijke lössbodems. De Grauburgunder rijpt deels in roestvrijstalen tanks en deels op eikenhouten vaten, wat deze wijn structuur en een vol aroma geeft.

Wijn & spijs: Een uitstekende begeleider van stevige gerechten zoals romige pasta's of risotto's, gevogelte of kalfsvlees.

Ideale drinktemperatuur: 8-10°C



Wijnen met karakter, geworteld in het Markgräflerland.

Het verhaal achter de wijn:

In het zonrijke Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, maakt **Weingut Noll** wijnen met karakter en finesse. Sinds 1987 werkt de familie in inmiddels de tweede generatie met klassieke Bourgognedruiven en de streektypische **Gutedel (Chasselas)**. Dankzij het milde klimaat, koele nachten en zorgvuldige houtrijping ontstaan wijnen met diepte, balans en elegantie. De familie combineert vakmanschap met respect voor natuur en traditie – van handmatige oogst tot de selectie van de houten vaten. Elke wijn weerspiegelt zijn oorsprong en de passie van de makers.