



Weingut Noll - Seefelder Maltesergarten Grauburgunder dry

Proefnotitie: Krachtige witte wijn met aroma's van rijpe appels, peren, kweepeer en lychee.

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

Wijnstijl: Krachtig & complex



Smaakprofiel: Deze krachtige Grauburgunder toont indrukwekkende diepte en complexiteit. Aroma's van rijpe appel, peer, kweepeer en een vleugje lychee worden verfijnd ondersteund door subtiele tonen van vanille en geroosterd hout, dankzij de 18 maanden rijping in barriques. In de mond is hij vol, romig en perfect in balans door de levendige zuurgraad. De lange, elegante afdronk benadrukt zijn verfijnde structuur.

Productiemethode: De druiven groeien op geselecteerde percelen in de Seefelder Maltesergarten in het zonnige Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, op leemrijke lössgronden. De Grauburgunder fermenteert en rijpt 18 maanden in barriques, wat deze wijn structuur en een vol aroma geeft.

Wijn & spijs: Ideaal bij krachtige gerechten met wit vlees.

Ideale drinktemperatuur: 10-12°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.