



Weingut Bercher



Deutschland

Baden



Grauburgunder trocken VDP Gutswein Baden 2024 Weingut Bercher

Weingut

Aus der Schweiz eingewandert, erbaute Franz-Michael Bercher bereits 1756 das Gutshaus, das noch bis heute Sitz des Bercher'schen Weinguts ist. Eine solche Tradition verpflichtet natürlich und so bauen die Berchers mittlerweile in der 10ten Winzergeneration am westlichen Kaiserstuhl Wein höchster Güteklasse an. Die reiche Erfahrung, das fundierte Fachwissen und natürlich die idealen Ausgangsbedingungen der Weinberge dieser Gegend ermöglichen der Familie im generationsübergreifenden Zusammenspiel herrlich saftige und tiefgründige Weine zu vinifizieren. So haben sich die Berchers ihre Aufgaben geteilt: Eckhardt Bercher und sein Sohn Martin kümmern sich um die Kultivierung der Reben in den Weingärten, während Rainer Bercher mit seinem Sprössling Arne den Ausbau und die Reifung der Weine im Guts Keller kontrollieren. Der so entstehende Charakter der Weine, die ausschliesslich aus Burgundersorten gekellert werden, ist einmalig. Wir hatten bei jeder Verkostung sofort einen echten "Bercher" im Glas, selten sind Weine so personenbezogen wie hier. Egal ob Spätburgunder oder die Grauen Burgunder, egal ob einfacher Gutswein oder Großes Gewächs, die Bercher'schen Weine machen Spaß und verkörpern Kaiserstuhl at it's best.

Tipp

Dieser feine, süffige Grauburgunder der Berchers macht einfach nur Spaß. Eine schöne Reife und der herrlich nussige Abgang klassifizieren ihn als perfekten Speisenbegleiter, der trotz seines moderaten Alkohol-Gehalts durchaus mit kräftigeren Gerichten mithalten kann.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	305 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,2 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Baden
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grauburgunder

Vinifizierung

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau im Edelstahl

Sensorik

Gold-Gelb, Zitrusfrüchte, reife Äpfel und Wiesenkräuter, fein würzig mit schöner nussiger Note und angenehmer Säure

Passt gut zu

Zander in Buttersauce, Hühnchen in Wein

Lagerfähig

4 Jahre