



MÜLLER-OSWALD

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Jahrgang

2025

BODEN

Ein Teil unseres Grauburgunders kommt aus Weinbergen rund um Wahlheim. Die Böden sind dort durch einen hohen Kalkgehalt geprägt. Kalkstein ist wie geschaffen für Burgunder, da die Wärme lange durch das Gestein gespeichert und an die Reben abgegeben wird. Dies erzeugt vollmundige, cremige Weine. Einige Reben für diesen Wein werden auch in Siefersheim auf Porphyre angebaut. Dieses Terroir bringt eine feine Mineralik und Eleganz, die unsere Grauburgunder vollendet.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Der Grauburgunder Gutswein zeigt sich mit Noten von Stachelbeere, etwas Birne und Quitte. Vollmundig cremig und dennoch elegant mit einer feinen, harmonischen Säurestruktur, die eine sanft umspielende Frische bringt. Im Abgang besticht er mit einer Aromatik von weißem Pfirsich und weißen Johannisbeeren.

SPEISENEMPFEHLUNG

Unser Grauburgunder passt ausgezeichnet zu Soulfood: zu einer guten Pizza Margherita mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, Tagliatelle mit cremiger Zitronensauce und glasig gegartem Lachs oder einem deftigen Burger mit viel geschmolzenem Käse und saftigem Bacon.

ANALYSE

5,3 g/l Restzucker . 5,6 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

MÜLLER-OSWALD.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr,
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.