

Grohsartig/ Grohsformat QbA Sommer Edition

Weingut Groh, Rheinhessen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, saftig, Burgunderfrucht, guter Trinkfluss
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75; 1,5 Liter (Grohsformat)
Artikel-Nr.:	10 61 90; 10 61 91 (Grohsformat)

Charakteristik

Dieser ungemein schmelzige Wein überzeugt mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Die feine Säure und die zartwürzige Mineralität verhelfen zu einem langen aromatischen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechtheim liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank temperaturgesteuert vergoren. Die Hälfte des Weins durchläuft einen biologischen Säureabbau und lagert 4 Monate auf der Feinhefe.

Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechtheim unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut und wurde weit über das Dorf bekannt.

Die junge Winzerin Pauline Dörr arbeitet mit Leidenschaft daran besonders gradlinige und charaktervolle Weine zu kreieren. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

