



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Spiegelberg Pinot Gris Großes Gewächs Weingut Heitlinger

### Expertise:

Leichter Kupferschimmer. In der Nase ätherische und minzige Noten. Am Gaumen Zitronenabrieb und Pfirsich gepaart mit einer dezenten Holznote. Ein zartes Säurespiel rundet den Gaumen ab.

### Geschichte:

#### Pinot Gris GG – Heitlinger

Da ist der Muskelprotz aus dem **Heitlinger**. Ein Großes Gewächs aus der Rebsorte Grauburgunder. Nicht in allen deutschen Weinanbauregionen dürfen aus dieser Rebsorte Große Gewächse vinifiziert werden. Einzig das Weinanbaugebiet Baden und die hessische Bergstraße dürfen Große Gewächse aus dem Grauburgunder herstellen.

In der **Weinbergslage Tiefenbacher Spiegelberg**, welche oberhalb des Weinortes Tiefenbach liegt, wachsen die Trauben für den Pinot Gris. Die Reben sind durch einen Laubwald von Sonneneinstrahlung geschützt, weshalb trotz der Wärme eine wunderbare Säurestruktur im Wein enthalten bleibt.

Ein gewisses Fingerspitzengefühl im Einklang mit der Natur versteht das Weingut Heitlinger gut einzusetzen.

Nach ganzheitlicher Quetschung der Trauben und anschließender Maischestandzeit von 4 Stunden, wird der Pinot Gris GG, spontanvergoren. 12 Monate liegt der Wein auf der Vollhefe im Holzfass und anschließend 10 Monate im Feinhefelager im Edelstahltank.

Hinzu kommt, dass dieses Große Gewächs unfiltriert ist. Somit behält der Wein sein natürliches und sehr komplexes Aroma von gerösteten Kräutern und einer feinen Beerenfrucht.

Artikelnummer:	100008
Rebsorten:	Grauburgunder,
Jahrgang:	2020
Qualität:	Großes Gewächs
Geschmack:	trocken
Region:	Baden
Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	0,4 g/L
Säuregehalt:	5,9 g/L
Ausbau:	500l Tonneau, Edelstahltank
Reifezeit:	12 Monate + 10 Monate
Trinktemperatur:	8-10 Grad



### Speisenkombination

kraftvolle Speisen, mediterrane Küche, Pilzgerichte, gegrillte Salzwasser Fische, Bouillabaisse und Kalbsbries