

2023

# Wipfelder Zehntgraf

**GRAUER BURGUNDER**

SPÄTLESE | TROCKEN



Ein Fruchtcocktail von Honigmelone, Williamsbirne und Quitte steigt in die Nase. Dazu gesellen sich auch nussige noten. Im Mund wirkt dieser Graue Burgunder füllig, rund und harmonisch mit einer ihm gut zu Gesicht stehenden Finesse und Spritzigkeit.

PASST ZU



SCHWEIN



GEMÜSE

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

7 g/l

ALKOHOL

12,5 % vol

RESTSÜSSE

6,4 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

### Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7105716427\$23

---

## REBSORTE

### Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, Grauburgunder, Ruländer, Pinot Gris oder Pinot Grigio ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und stammt aus der Rebsortenfamilie der Burgunder. Den Grauburgunder findet man üblicherweise in Mitteleuropa und Übersee, in den letzten Jahren haben auch Deutsche Winzer vermehrt Gefallen an der Sorte gefunden. Der Graue Burgunder hat eher dezente, an Nüsse, getrocknete Früchte oder Birne erinnernde Aromen. Er ist kräftig mit erkennbarer Säure. Der heutige Graue Burgunder ist vorwiegend trocken. Vergleicht man ihn mit typisch fränkischen Rebsorten, ähnelt er dem Silvaner, jedoch etwas kräftiger. Exotische Anklänge lassen ihn zum Gaumenschmeichler werden, während dezente Honig- und Nussaromen Fülle und Tiefgang betonen.

---

## LAGE

### Wipfelder Zehntgraf

Die Lage Wipfelder Zehntgraf gehört zur Großlage Volkacher Kirchberg und liegt in Franken im Bereich Maindreieck direkt am Ende der Volkacher Mainschleife. Es handelt sich um einen Südhang mit einer Hangneigung von 20 - 30 %. Der Name stammt von der alten Flurbezeichnung Zehntlein ab und bezieht sich auf die Pflichtabgabe der Ernte an den Landesherren: das Zehnt, also des zehnten Teils der Ernte. Für die Mainschleife typisch, verfügt die Lage über tiefgründige Muschelkalkböden. Diese verleihen den Weinen einen fruchtigen und intensiven Charakter sowie eine ausgeprägte bodentypische Note.

#### GEBIET

---

Franken

#### BODEN

---

Muschelkalk

#### BEREICH

---

Wipfelder Zehntgraf

---

## PRODUKTLINIE

### klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

---

### Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede

Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 •  
www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler  
(stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) •  
Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-  
IdNr.DE134182975