

WEINGUT LANDUA



GRAUER BURGUNDER

Lange Jahre wurden die Weine dieser Rebsorte unter dem eigentlichen Namen »Ruländer« verkauft. Diese schweren süßen, Weine sind out. Heute genießt man die Weine dieser Sorte vorrangig in der trocken ausgebauten Variante als Grauer Burgunder. Auch in Rheinhessen erlebt der Graue Burgunder ein Comeback.

Die weißen Weine aus der rötlichen Traube des Grauen Burgunders sind kräftig und ausdrucksvoll mit intensivem Bukett. In der Nase haben Sie einen angenehmen Rauchton, vermischt mit Aromen von Kastanien, Kokosnüssen, Mandeln und bisweilen auch Butter.

So kräftig wie der Geschmack des Grauen Burgunders sollten auch die Speisen sein, zu denen man ihn genießt. Gebratenes Wildgefügel in kräftiger Soße und auch Lamm in ebensolcher Soße ergeben auf dem Gaumen ein volles Geschmackserlebnis. Die lieblichen Ruländer-Weine sind mehr dem Abschluß eines Menüs zuzuordnen.