



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Vielschichtige Fülle und harmonische Würze Der Hörner Grauburgunder trocken 2025 ist ein Wein, der die Herzen aller Burgunder-Liebhaber höherschlagen lässt. Er ist ein wahrer Genuss für Weinliebhaber, die einen Grauburgunder mit deutlicher Kraft und Komplexität suchen. Mit dem Profil "VOLL & ERDIG" verkörpert dieser Wein die ganze Tiefe und den Charakter, den das Terroir der Pfalz der Sorte verleihen kann. Im Glas präsentiert sich der Wein im klassischen hellen Goldton mit feinen grünen Reflexen, was seine Frische und Konzentration verspricht.

Er ist mit nur 5,2 g/l Restsüße klar als trocken definiert. Das sensorische Erlebnis beginnt mit einem komplexen Bouquet: In der Nase dominieren reife, opulente Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und frischen Zitrusfrüchten. Diese burgundische Kernfrucht wird auf subtile, elegante Weise von einer leichten Würze und einem zarten Hauch von Nüssen untermalt. Diese nussigen und würzigen Noten sind das unverwechselbare Qualitätsmerkmal eines gut ausgebauten Grauburgunders.

Am Gaumen zeigt sich der Wein aus dem Jahrgang 2025 ausgewogen und rund. Die intensiven fruchtigen Noten verschmelzen mit einer angenehmen Würze und werden von einer belebenden, aber bestens integrierten Säure von 6,5 g/l getragen. Diese Säure sorgt für die notwendige Struktur, während eine feine Perlage die Lebendigkeit des Weins unterstreicht. Insgesamt ist dieser Grauburgunder 2025 ein eleganter und runder Wein, der mit seinen 11,5 % vol Alkohol die notwendige Fülle besitzt, um als souveräner Begleiter von anspruchsvollen Speisen oder als meditativer Wein am Abend zu glänzen.

Die Rebsorte: Der königliche Burgunder
Pinot Gris und Ruländer Der Grauburgunder, oder Pinot Gris, ist eine der faszinierendsten und historisch bedeutsamsten Weißweinreben Europas. Er entstammt einer natürlichen Mutation des Spätburgunders (Pinot Noir), was seine enge Verwandtschaft zu den edelsten roten Sorten erklärt. Seine Heimat sind die französischen Weinberge Burgunds, doch von dort aus hat er eine beeindruckende globale Karriere hingelegt, bei der er seine Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klimate bewiesen hat.

Die Rebsorte zeichnet sich durch ihre zahlreichen, klangvollen Synonyme aus, die die Vielfalt ihres Ausbaus bezeugen. In Italien kennt man ihn als leichten und erfrischenden Pinot Grigio. In Frankreich wird er vor allem im Elsass als Pinot Gris oder seltener als Malvoisie bezeichnet. In Deutschland selbst existieren zwei Hauptstile, die sich traditionell im Namen widerspiegeln: Der Grauburgunder steht für den trockenen, eleganten und oft mineralischen Stil, während der Ruländer historisch die vollere, restsüße Variante bezeichnete. Die Beerenhaut des Grauburgunders ist nicht grün, sondern zeigt eine rötlich-graue Färbung, die dem Wein je nach Maischestandzeit seine verführerische, hellgoldene Farbe verleiht.

In der Pfalz findet der Grauburgunder dank des milden Klimas und der hohen Sonneneinstrahlung ideale Bedingungen, um seine volle Frucht und seine charakteristische, leicht erdige Struktur zu entwickeln, die ihn zum perfekten Vertreter des klassischen Burgunder-Stils machen.

Das Terroir und der Jahrgang 2025: Die Tiefe des Sandigen Lehmbodens Die einzigartige Note und der erdige Charakter unseres Grauburgunders sind untrennbar mit dem Sandigen Lehm-Terroir der Pfalz verbunden, auf dem die Trauben für den 2025er Jahrgang gewachsen sind. Der sandige Lehm ist die perfekte Grundlage für einen Grauburgunder von dieser Fülle und Eleganz:

- Lehm-Komponente: Der hohe Lehmanteil sorgt für eine ausgezeichnete Speicherfähigkeit von Wasser und Nährstoffen. Dies ist entscheidend für das Profil "VOLL & ERDIG", da die gleichmäßige Versorgung der Reben selbst in wärmeren Perioden die Ausbildung einer kraftvollen, vollmundigen Struktur fördert.
- Sand-Komponente: Der Sand lockert den Boden auf, unterstützt die Drainage und erwärmt sich schneller. Dies ist wichtig für die Aromaentwicklung und die klare Herausarbeitung der fruchtigen Noten von Apfel und Birne. Der Jahrgang 2025 in der Pfalz trug zusätzlich zur Qualität bei, indem er dem Grauburgunder die notwendige Reife und Konzentration verlieh. Die Kombination aus optimaler Witterung und diesem idealen Boden ermöglichte es den Trauben, ihre volle aromatische Bandbreite zu entfalten, während die angenehme Säure von 6,5 g/l erhalten blieb. Das Ergebnis ist ein Grauburgunder 2025 mit einer unvergleichlichen Tiefe, der Fülle mit der charakteristischen Pfälzer Eleganz verbindet.

Speisenempfehlung: Ein runder Wein für die feine Küche Seine elegante und runde Struktur macht diesen trockenen Grauburgunder zum idealen Wein für eine breite Palette von Gerichten. Er ist ein souveräner Gastgeber, der fast nie deplatziert wirkt und die Aromen der Speisen subtil hervorhebt.

Unsere Empfehlungen für den unwiderstehlichen Genuss:



- Fisch & Meeresfrüchte: Exzellent zu gebratenem Fisch (Heilbutt, Seeteufel) sowie zu Jakobsmuscheln oder Hummer.
 - Klassische Hauptgerichte: Ein perfekter Partner zu Kalbsfilet, Geflügel mit Rahmsaucen oder dem klassischen Wiener Schnitzel. Die Fülle des Grauburgunders steht der Würze der Speisen stand.
 - Vegetarisches: Hervorragend zu cremigen Risottos, Pilzgerichten oder gratiniertem Gemüse, wobei die nussigen Noten des Weins die erdigen Aromen der Speisen ergänzen.
 - Käse: Idealer Begleiter zu milden, leicht gereiften Hartkäsen oder cremigem Brie.
- Serviertemperatur: Um die Komplexität des Bouquets und die erdige Tiefe optimal zu entfalten, genießen Sie ihn bei idealen 10-12 °C.

Weingut Hörner
Edesheimer Weg 14
DE-76879 Hochstadt (Germany)

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de