

VOM BERG

Wein Expertise / Wine Expertise

Grauburgunder Johanniter

Analyse / Analytical results²:

Alkohol / Alcohol²: 11,5 % vol

Restzucker / Residual sugar²: 7,0 g/l

Säure / Acid²: 5,9 g/l

Freier Schwefel / Free sulphur²: 20 mg/l



Der Grauburgunder Johanniter ist ein hochwertiger Weißwein aus kühler Lage und der Sortencharakter ist sehr typisch ausgeprägt. Reife Früchte, erinnernd an Aprikose und Birne, gepaart mit vom Boden und biodynamik geprägter feiner Mineralstruktur und langem sympathisch ansprechenden Geschmack machen Ihr zu einem Allrounder unter den Essensbegleitern. Ob Spargel, Fisch, Salat oder hausgemachte Pizza, der Grauburgunder Johanniter unterstützt das Essen und bringt mit seinem guten Trinkfluss gute Stimmung.

Die Weinserie „VomBerg“ bietet Bioweine aus höher und somit kühler gelegenen Weinbergen der Region Rheinhessen. Die Reben wachsen dort in einer Höhe von mindestens 180-200 Meter über NN und genießen so eine besondere Reifesituation. Bio mit biodynamischen Einflüssen sind hierbei selbstverständlich.

The Grauburgunder Johanniter is a high-quality white wine from a cool location and the varietal character is very typically pronounced. Ripe fruit, reminiscent of apricot and pear, paired with a fine mineral structure shaped by the soil and biodynamics and a long, appealing taste make it an all-rounder among the food companions. Whether asparagus, fish, salad or homemade pizza, the Pinot Gris Johanniter supports the meal and brings good mood with its good drinking flow.



DE-Öko-039



The "VomBerg" wine series offers organic wines from vineyards in the Rheinhessen region that are higher up and therefore cooler. The vines grow there at an altitude of at least 180-200 metres above sea level and thus enjoy a special ripening situation. Organic with biodynamic influences are a matter of course.

Art. Nr.
31

² geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/ long-term average

Vom Berg by
Gustavshof GmbH
Hauptstraße 53
55234 Gau-Heppenheim