



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Weingut Groh, Grohsartig** **Art.-Nr.: 10 48 30**

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Reinhessen
JAHRGANG:	2023
ERZEUGER:	Weingut Groh
KLASSIFIZIERUNG:	QbA
REBSORTE:	Weißburgunder, Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank temperaturgesteuert vergoren. Die Hälfte des Weins durchläuft einen biologischen Säureabbau und lagert 4 Monate auf der Feinhefe.
BEURTEILUNG:	Dieser ungemein schmelzige Wein überzeugt Mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Die feine Säure und die zartwürzige Mineralität verhelfen zu einem langen aromatischen Nachhall.
MENÜEMPFEHLUNG:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 5,7 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,5 g/l

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden.

Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.