



GUSTAVSHOF
BIODYNAMISCH

Expertise

GRAUBURGUNDER JOHANNITER

Gutswein / estate wine

Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol²: 11,0 % vol
Säure / Acid²: 5,9 g/l
Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar²: 7,0 g/l
Freier Schwefel / Free sulfur²: 20 mg/l



Gustavshof Grauburgunder & Johanniter – Charakterstark, natürlich

Ein Weißwein mit Tiefe und Balance. Die Eleganz des Grauburgunders trifft auf die Frische des Johanniters – eine Verbindung aus Fülle, feiner Frucht und animierender Säure. Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch Mandel. Am Gaumen cremig, präzise, mit langem, mineralischem Nachhall.

Herkunft & Handwerk

Gewachsen auf den kalkreichen, biodynamisch bewirtschafteten Böden des Gustavshofs. Der Grauburgunder bringt Tiefe und Würze, der Johanniter frische Lebendigkeit. Spontangärung ist essenziell: Ohne zugesetzte Hefen entsteht ein Wein mit unverfälschtem Charakter und klarem Terroirausdruck.

Demeter-Winzer Andreas Roll begleitet den Ausbau mit Fingerspitzengefühl, um die feine Balance aus Struktur und Frische zu bewahren. Ein Wein mit klarer Handschrift, vielseitig einsetzbar.

Speisenempfehlung: Perfekt zu gegrilltem Fisch, cremigem Risotto, geröstetem Gemüse oder aromatischem Käse.

Servierempfehlung: Gekühlt bei 10–12 °C genießen.



Gustavshof Grauburgunder & Johanniter – Characterful, Natural

A white wine with depth and balance. The elegance of Grauburgunder meets the freshness of Johanniter – a combination of richness, fine fruit, and lively acidity. Aromas of ripe pear, yellow apple, and a hint of almond. On the palate, creamy yet precise, with a long, mineral-driven finish.

Origin & Craftsmanship

Grown on the limestone-rich, biodynamically farmed soils of Gustavshof. Grauburgunder adds depth and spice, while Johanniter brings fresh vibrancy. Spontaneous fermentation is key: without added yeasts, the wine develops its pure character and clear expression of terroir.

Demeter winemaker Andreas Roll carefully guides the aging process to preserve the fine balance of structure and freshness. A wine with a distinct signature, versatile and expressive.

Food Pairing: Perfect with grilled fish, creamy risotto, roasted vegetables, or aromatic cheeses.

Serving recommendation: Enjoy well-chilled at 10–12 °C (50–54 °F)

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

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art. Nr.
5

EAN bottle:



EAN carton



Packaging Unit:
6 bottles per carton
17 cartons per layer
68 cartons per pallet