

Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

WEISSBURGUNDER
RIED NUSSBERG STAUDER 2018

GROSSE STK RIED

5,4 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

3,8 G/L RESTZUCKER

2022 – 2032+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

30-61 JAHR ALTE REBEN

Die Nachfrage nach unserem Ried Nussberg „Stauder“ GSTK 2018 FR ist so groß und die Stückzahl leider begrenzt. Bei Interesse bitte direkt bei uns per Mail anfragen.

Herzlichen Dank!

Finessenreiche Nase nach Cantuccini, Orangenabrieb und mineralischer Würze. Feine Holztöne und die für Ried Stauder typischen rauchigen Kalk-Anklänge sind deutlich wahrnehmbar. Mit Luft auch geriebene Haselnüsse und Biskuit. Extraktreich und voller Spannkraft am Gaumen. Es herrscht Harmonie zwischen Säure, Alkohol und Körper. Wieder viel Zitrus und Mineralität mit edlem Schmelz im langen Nachhall. Ein großer Weißburgunder! (Thomas Schabl, Dipl. Sommelier)

Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen Anfang bis Mitte Oktober aus. Die Sorte liebt skelettreiche Böden. Die Weine haben leicht nussige bis brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, traditionellen Eichenfässern (600lt). Ausbau 12 Monate auf der Vollhefe, danach 1. Abstich und Cuvetierung der Fässer unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach weiteren 36 Monaten Ausbau im Stahltank, auf der Feinhefe, wurde dieser Wein im September 2022 unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Mergel

Speisebegleiter

Vorzugsweise mit kräftigen, deftigen Hauptgerichten kombinieren, vorzüglich mit gegrilltem und gebratenem Fleisch oder diversen Wildgerichten.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at