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



WEISSBURGUNDER
RIED KITTENBERG 2018

ERSTE STK RIED

0,75 L *INHALT*
12,5 % *VOL. ALKOHOL*
1,1 G/L *RESTZUCKER*
5,7 G/L *SÄURE B.A. WS*
KORK *VERSCHLUSS*
55+ *JAHR ALTE REBEN*
2022 – 2032+ *TRINKREIFE*

Tiefgründiges Aromengeflecht mit getrockneten Apfelchips, nassem Stein und Champignon. Ganz zu Beginn rührt eine vom Schieferboden kommende Rauchigkeit, welche sich nach erstem Schwenken legt und gereifte Aromen wie Biskuitbrösel und getrocknete Birne hervortreten lässt. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein sehr extraktreich, wobei er sich stets elegant und kompakt mit präsenter Säurestrukturz zeigt. Leicht salzig und mit staubigem Grip bedeckt er den ganzen Gaumen und haftet sehr lange und linear nach. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Traubensorte

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

Weinlese

Maischestandzeit 2h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfass (2400lt). Ausbau für 12 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in einen Stahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach 5 Monaten Ausbau im Stahltank wurde der obere, durch natürliche Sedimentation geklärte Teil, abgefüllt. Der Untere Teil des Tanks wurde in einen kleineren Tank umgefüllt und lag dort noch ein weiteres Jahr bevor dieser Wein unfiltriert, als Fassreserve betitelt, abgefüllt wurde.

Boden / Anbaugebiet

Leithakalk und Phyllitschiefer

Speisebegleiter

Passt hervorragend zu Fisch und hellem Geflügel, aber ebenso gut zu warmen Vorspeisen; auch als Weinbegleitung für ein ganzes Menü geeignet.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at