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



WELSCHRIESLING PRO. STEIRERLAND 2021

GEBIETSWEIN

5,8 G/L SÄURE B.A. WS
12,5% VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2023 – 2027+ TRINKREIFE
1,8 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
27 – 58 JAHR ALTE REBEN

Der WÖSCHMEISTER
Kategorie: „Nouvelle Wöscch“

Feingliedrige weinige Nase nach Schafgabe, Thymian und Kamille. Mit Luft kommen vom Korallenkalk- herrührende Noten nach nassem Stein, kaltem Rauch und Bitterzitrone hinzu. Der Gaumen präsentiert sich mit Aromen von Wiesenkräutern, Zitrusfrüchten und gelben Apfelspalten. Das saftige Mundgefühl und eine vibrierende Säure animieren zum Weitertrinken. Unterstützt von einer austrocknenden Salzigkeit verbleibt dieser Welschriesling lange im Abgang. Einzigartiger Wösch. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

James Suckling: 93 Punkte
„Showing some smoky, flinty and ashy aromas, with sea salt and star fruit. Anise and licorice, too. Impressively flavorful and medium- to full-bodied at only 12.5% alcohol, packed with a spicy, savory intensity. Drink or hold.“

Falstaff: 92 Punkte
„Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart rauchig-kräuterwürzig, Nuancen von gelber Birne, ein Hauch von Kletzen, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, finessenreiche Struktur, salzig, leichtfüßig, etwas Limetten im Nachhall.“

Wöschmeisterschaft 2023 Herzenswein:
Alexander Koblinger *(Master Sommerlier, Döllerer)*
Maximilian Zankl *(Sommelier, Restaurant Obauer)*
Daniel Schicker *(Sommelier des Jahres 2022, Mühltalhof)*
Willi Balanjuk *(Chefredakteur A la Carte)*
Harald Scholl *(Chefredakteur Vinum Magazin Deutschland)*
Risto Rieger *(Weinhandlung Walter & Benjamin München)*

Traubensorte

Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand. 12-96 Stunden Maischestandzeit und anschließend schonende Pressung in Korb-, und pneumatischen Tankpressen. Spontangärung in traditionellen Holzfässern verschiedener Größen. 12 monatiger Ausbau und Reife in denselben auf der Vollhefe und weitere 4 Monate Reife auf der Feinhefe im Edelstahltank. Leichte Klärung mit Tonerde (Bentonit). Beim 2. Abzug leichte Schwefelung über abgebrannten Elementarschwefel. Unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Toniger Lehmboden, Kalkmergel

Speisebegleiter

Der Welschriesling Pro. passt vorzüglich zur vegetarischen Küche sowie zu hellem Fleisch und Gerichten mit Thymian, z.B. gegrillte Kürbisspalten, Thymian Hühnerbrust, Erdäpfelpuffer mit Sauerrahmsauce, Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

WÖSCHMEISTERSCHAFT	**JAMES SUCKLING**	**FALSTAFF**
(1. Platz)	(93 Punkte)	(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at