



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 Wösch“

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 Orangenzen. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, finessenreiche Struktur, salzig, leichtfüßig, etwas Limetten im Nachhall.“*

#### Wöschmeisterschaft 2023 Herzenswein:

Alexander Koblinger (Master Sommerlied, Döllner)

Maximilian Zankl (Sommelier, Restaurant Obauer)

Daniel Schicker (Sommelier des Jahres 2022, Mühlthalhof)

Willi Balanjk (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

Lesen 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 Lehm Boden, 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**

(1. Platz)

(93 Punkte)

**FALSTAFF**

(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)