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



WEISSBURGUNDER
RIED NUSSBERG STAUDER 2019

MAGNUM 1,5L

6,5 G/L SÄURE B.A. WS
12,5% VOL. ALKOHOL
1,5 L INHALT
1,1 G/L RESTZUCKER
2023 – 2033+ TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS

Elegant. Kraftvoll.

Biskuit, geriebene Haselnuss, zarter Blütenhonig, getrocknete Zitronenzesten. Weich und füllig, mineralisch und salzig, vibrierende Säure, finessenreiche Struktur und druckvoll, enorm langanhaltend.

Falstaff: 95 Punkte
„Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Zarte Wiesenkräuter, etwas Mandarinenzesten, weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Melisse, feines Nougat, einladendes Bukett. Gute Komplexität, saftig, straff, finessenreicher Kern, Blütenhonig, mineralisch, etwas weiße Birne im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial, kühler Speisenbegleiter.“

A la Carte: 95 Punkte
„Kräftige Farbe, saftige gelbe Frucht, Steinobst, Melone, Mandarine, straff, dicht und balancierter Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, dicht und lang, Potenzial.“

James Suckling: 95 Punkte
„Complex aromas of butterscotch, candied citrus and pineapple are wrapped around a core of fine tannins and chalky minerality. Excellent structure in spite of the soft acidity for a dry pinot blanc at the long, texturally exciting, nutty finish. Sustainable. Drink or hold.“

Weinwisser: 17,5/20 Punkte
„Kühler Duft mit feiner Gelbfrucht, Aprikose, ganz klar und ausgewogen, keine Reduktionsspielchen, saftig noble Art, dicht und ausgewogen.“

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 19 Monaten Ausbau im Stahltank, auf der Feinhefe, wurde dieser Wein im Juli 2022 unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein das erste Mal im September 2023 in den Verkauf.

Boden / Anbaugebiet

Verwitterter Kalkstein, Mergel, Lehm
Pflanzjahr: 1961

Speisebegleiter

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

GAULT & MILLAU	**FALSTAFF**	**A LA CARTE**	**JAMES SUCKLING**
(18,5/20)	(95 Punkte)	(95 Punkte)	(95 Punkte)

WEINWISSER
(17,5/20)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at