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



WEISSBURGUNDER
RIED KITTENBERG 2019

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT
12,5 % VOL. ALKOHOL
1,1 G/L RESTZUCKER
5,4 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
2023 – 2033+ TRINKREIFE

Kühl. Klar.

Aromen von getrockneter Zitrone, dezente Nuancen von gerösteten Mandeln und frischer Birne sowie Mandarinenzesten. Am Gaumen elegant, straff, linear und voller Finesse. Klar wie ein Gebirgsbach, kühl und animierend.

James Suckling: 95 Punkte
„A very creamy dry pinot blanc with a pronounced hazelnut aroma, this is deep and complex with underplayed power. Very long, nutty and stony finish. From organically grown grapes. Just beginning to enter its best drinking form. Sustainable. Drink or hold.“

Falstaff: 94 Punkte
„Helles Goldgelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Blütenhonig, feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Karamell, Nuancen von Quittengelee. Straff, weiße Apfelfrucht, feines Säuregerüst, seidig, elegant, pikanter Speisenbegleiter.“

Weinwisser: 17,5+/20 Punkte
„Reifer, vielschichtiger Gelbfrucht-Duft. Im Mund saftig-schmelzige Textur, dicht gewoben, ausgewogen, durchgängige Struktur. Sehr viel Klassik.“

Jancis Robinson: 17+
„Kitzeck-Sausal. Red phyllitic slate and limestone. In conversion to organic. Ripe and creamy, white flowers, vanilla and peach. Youthful palate with hints of citrus and a refined nuttiness. Lemon juice and baking spice. Rather stunning, spicy and long. (PS) 12.5% Drink 2023–2028″

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

Boden / Anbaugebiet

Leithakalk und Phyllitschiefer
Pflanzjahr: 1967

Speisebegleiter

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

JAMES SUCKLING	**FALSTAFF**	**WEINWISSER**	**JANCIS ROBINSON**
(95 Punkte)	(94 Punkte)	(17,5+/20)	(17+)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at