



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Verwerfen](#)

PRIVAT RARITÄT 2019

MAGNUM 1,5L

6,1 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

1,5 L INHALT

6,9 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2023 – 2033+ TRINKREIFE

Monumental.

Aromenexplosion. Exotik, getrocknete Marille, Liebstöckel, Physalis, gelbe Tomate, Ingwer. Am Gaumen druckvoll, schmeichelnd, dennoch zupackend, feine Extraktsüße, kraftvoll und engmaschig. Ewig und präziser Nachhall.

Wein.Plus: hervorragend

„Fester und recht tiefer Duft nach weißen Johannisbeeren und etwas Pfirsich mit holundrigen Noten, Johannisbeerblättern, einer Spur Mandeln, Pinienkernen, Spinat und Rauch. Reife, schmelzige, auch etwas süßliche Frucht mit Fenchelnoten, floralen Aromen und rot-sowie schwarzbeerigen Tönen, sehr feine Säure, zarter Griff, rauchige Nuancen, nachhaltig und kräftig am Gaumen, wärmender Alkohol, etwas Kandis, gute Tiefe, Haselnuss und Pinienkerne im Hintergrund, noch unentwickelt, gewisse Tiefe und reichlich Kraft und Substanz, sehr guter bis langer Abgang. Muss weiter reifen.“

Falstaff: 98 Punkte

“Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife Stachelbeeren, ein Hauch von Cassis und Blütenhonig, kandirte Grapefruitzesten, zarte Kräuterwürze, facettenreiches Bukett, Komplex, stoffig, elegant, feine Fruchtsüße, feine Mineralik, gelbe Frucht in Abgang, bleibt lange haften, stoffiger Speisenbegleiter mit großem Potenzial. Ein zukünftiger Klassiker!“




Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.



Weinlese

Überreife, teils eingeschrumpfte Beeren oder Traubenteile - zwar botrytisfrei, jedoch mit hohen Zuckerwerten - werden per Hand ausgelesen. Die natürlich konzentrierten Beeren werden schonend mit einer Stempelpresse gepresst und danach spontan in traditionellen kleinen Holzfässern vergoren. Diese Gärung dauert bis zu einem Jahr und manchmal auch länger. Diese belässt einen natürlichen Zuckerrest. Erst nach weiterer 46 monatigem Ausbau in traditionellen Holzfässern wird diese rare Auslese unfiltriert in die Flasche abgefüllt.

 Boden / Anbaugebiet

Nur in den herausragenden Jahren mit warmer, trockener Herbstwitterung kommen die Trauben jener Rebstöcke zu der gewünschten Überreife, die nahezu direkt auf dem kargen Opok unserer Rieden wurzeln.



Speisebegleiter

Passt zu kräftig gewürzten, asiatischen Speisen; bereitet aber auch als Solist große Gaumenfreude.



FALSTAFF

(98 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at