



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

# WELSCHRIESLING PRO. SÜDSTEIERMARK DAC 2022

## GEBIETSWEIN

**5,8 G/L** SÄURE B.A. WS

**12 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2024-2029+** TRINKREIFE

**1,7 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**27 – 58** JAHR ALTE REBEN

Kühle, sehr weinige Nase mit Aromen von Kamille und Thymian. Mit typischen, vom Kalkboden herrührenden Noten von Zitrusfrüchten, Kreidesstaub und kaltem Rauch. Mit Luft auch reifer gelber Apfel. Der Gaumen präsentiert sich linear mit elegantem Griff und einer kühlen vibrierenden Säurestruktur. Es finden sich Aromenanklänge von Schafgarbe, Pomelo und Wiesenkräutern wider. Saftig mit reifer Zitrusfrucht im animierend salinem Abgang. – „so kann Wösch“ (Thomas Schabl, Weinakademiker)

### Falstaff: 92 Punkte

*„Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine Anklänge von frischer Walnuss, weißer Apfel, ein Hauch von Limetten. Straff, wirkt leichtflüssig, grüner Apfel, finessenreicher Säurebogen, rassig und anhaftend, knackiger Stil, animierender Speisebegleiter.“*



### 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. Teilweise Maischzeit 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 7 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*



### FALSTAFF

(92 Punkte)



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