

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

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 herrührende Noten von Zitrusfrüchten, Kreidestaub 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 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 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