



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

WEISSBURGUNDER RIED BÄRENBURG 2021

RIEDENWEIN

0,75 L INHALT

13 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

7,00 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

2025-2033+ TRINKREIFE

Weingartenpfirsich, weißes Beerenobst, geschälte Nuss und nasser Stein bilden das Bukett. Mit Luft kalter Rauch, Herbstlaub und Zitronenabrieb. Am Gaumen von kühler zupackender Frische, salinem Kern und vibrierender Textur. Feiner heller Fruchtschmelz und Nusscreme bilden einen langen Nachhall. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

„Helles Grüngelb, Silberreflexe. Starke Kräuterwürze, ein Hauch von Grapefruitzesten, zarte Birnenfrucht, tabakige Nuancen, mineralischer Touch. Saftig, weißes Kernobst, straff, engmaschig, kühler, kräutriger Charakter, feine nussig-salzige Aromen im Abgang, bleibt haften, sicheres Reifepotenzial.“ (Falstaff, Peter Moser)



Traubensorte

Selection massale. Die Trauben sind klein und walzenförmig. 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. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, traditionellen Eichenfässern. Ausbau 24 Monate auf der Vollhefe. Danach erster 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 niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im August 2025 – nach insgesamt 45 Monaten – unfiltriert abgefüllt.



Boden / Anbaugebiet

Kalkmergel



Speisebegleiter

Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto...



FALSTAFF

(94 Punkte)

JAMES SUCKLING

(94 Punkt)



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