



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

WEISSBURGUNDER RIED NUSSBERG STAUDER 2021

FALSTAFF SORTENSIEGER

7,4 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

1,6 G/L RESTZUCKER

2025-2035+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

Sortensieger Falstaff: 97 Punkte

„Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von Mango und Birne, kandierte Mandarinenzesten, ein Hauch von Kletzen, attraktives Bukett. Komplex, weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Feigen, elegant und lange anhaftend, mineralisch, dezenter Säurebogen, Limetten im Nachhall, sehr feiner Stil, großes Reifepotenzial.“ (Falstaff, Peter Moser)

„Vornehme Noten nach Feige, Bourbonvanille und Kumquat. Mit Luft umso einnehmender nach getrockneten Apfelringen, Mürbteigkekse, Guave und Akazienblüte. Am Gaumen saftig, mit edlem Schmelz und viel Textur. Trotz aller Kraft strahlt dieser Weißburgunder voll Frische und verbleibt mit einem fulminanten langanhaltenden Abgang. Ein großer „Weißer Burgunder!“ (Thomas Schabl, Weinakademiker)



Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen Anfang bis Mitte Oktober aus. Die Sorte liebt skelettreiche Böden. Die Weine haben leicht nussige bis brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.



Weinlese

Lesen und Traubenselektion per Hand. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, traditionellen Eichenfässern. 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 Monaten Ausbau im Stahltank, auf der Feinhefe, wurde dieser Wein im April 2025 nach insgesamt 42 Monaten unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein das erste Mal im September 2025 in den Verkauf.



Boden / Anbaugebiet

Mergel mit hohem Anteil an Eisen- und Mangan



Speisebegleiter

Vorzugsweise mit kräftigen, deftigen Hauptgerichten kombinieren, vorzüglich mit gegrilltem und gebratenem Fleisch oder diversen Wildgerichten.



FALSTAFF

(97 Punkte
Sortensieger)

JAMES SUCKLING

(95 Punkte)

GAULT-MILLAU

(96 Punkte)

JANCIS ROBINSON

(17,5 Punkte)

WEIN.PLUS

(94 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at