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




# BARTHOLI
# SÜDSTEIERMARK DAC 2024

## WELSCHRIESLING

**11 %** VOL. ALKOHOL
**0,75 L** INHALT
**2025-2028** TRINKREIFE
**1,1 G/L** RESTZUCKER
**SCHRAUB** VERSCHLUSS
**5,1 G/L** SÄURE B.A. WS

*„Einladende, helle Frucht nach knackigen Äpfeln und Wiesenkräutern. Bartholi zeigt sich am Gaumen typisch für seine Sortencharakteristik, schwungvoll und lebendig. Feine Gerbstoffstrukturen nach Limettenabrieb und Gurkenschale machen den Wein griffig. Ein kerniger Steirer eben. Schmeckt enorm saftig und sorgt besonders in geselliger Runde für große Trinkfreude.“*
*Angelika Sternat, Weinakademikerin*

### Traubensorte

*Kompakt, zylindrisch geformt mit kleiner Beitraube, typisches Merkmal: punktierte Beeren, grün-gelblich gefärbt. Die Sorte ist spätreifend und braucht*
*daher warme und gut durchlüftete Lagen. Zählt zur traditionellsten Rebsorte der Steiermark.*

### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und anschließend schonende Pressung der ganzen Trauben. Langsame, kontrollierte Gärung im Edelstahltank. Sechsmonatiger Ausbau auf der*
*Feinhefe.*

### Boden / Anbaugebiet

*Kalkfreie Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden.*

### Speisebegleiter

*Bartholi strotzt vor Lebendigkeit und steirischer Lebensfreude. Sorgt für einen Frische-Kick als Apéro oder zur vegetarischen Küche. Bringt Schwung in laue Sommerabende. Ideal zu Tapas, Salaten und Backhendl. Brettljause.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at