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



WEISSBURGUNDER EHRENHAUSEN 2024

ORTSWEIN, BIO

5,8 G/L SÄURE B.A. WS
13 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,1 G/L RESTZUCKER
2025-2030 TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS

Animierendes Bukett mit Noten von geschälter Walnuss und Steinmehl. Mit Luft auch Salzzitroneweiße Blüten und gelbe Frucht. Etwas Wiesenkräuter und Melisse ebenso. Am Gaumen feingliedrig, geschmeidig mit finessenreichen Säurebogen. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen bis Mitte Oktober aus. 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, schonende pressung ganzer Trauben. Langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau auf Vollhefe und weitere 3 Monate im Edelstahltank auf Feinhefe. Unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Kalkhaltiger Opok (Kalkmergel).

Speisebegleiter

Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Kalbsfleisch und Geflügel wird dieser anpassungsfähige Begleiter kulinarisch bestens abrunden

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at