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



BARTHOLI
SÜDSTEIERMARK DAC 2025

WELSCHRIESLING

12 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2025-2028 TRINKREIFE
0,1 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS
6,3 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