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



WELSCHRIESLING PRO.
STEIRERLAND 2024

GEBIETSWEIN

5,9 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2025-2030 TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

27-59 JAHR ALTE REBEN

Traubensorte

Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand. Teilweise Maischestandzeit und anschließend schonende Pressung in Korb-, und pneumatischen Tankpressen. Spontangärung in traditionellen Holzfässern verschiedener Größen. 12 monatiger Ausbau und Reife in denselben auf der Vollhefe und weitere 7 Monate Reife auf der Feinhefe im Edelstahltank. Leichte Klärung mit Tonerde (Bentonit). Beim 2. Abzug leichte Schwefelung über abgebrannten Elementarschwefel. Unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Toniger Lehmboden, Kalkmergel

Speisebegleiter

Der Welschriesling Pro. passt vorzüglich zur vegetarischen Küche sowie zu hellem Fleisch und Gerichten mit Thymian, z.B. gegrillte Kürbisspalten, Thymian Hühnerbrust, Erdäpfelpuffer mit Sauerrahmsauce, Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at