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



WEISSBURGUNDER
RIED NUSSBERG STAUDER 2017

GROSSE STK RIED

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019 – 2029+ TRINKREIFE

2,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

27 – 58 JAHR ALTE REBEN

Engmaschig und voller Spannkraft. Kalkige Würze unterlegt von geriebenen Nüssen. Am Gaumen Biskuite und ein Hauch Kokosnuss. Stets begleitet von rauchigen Kalk-Anklängen. Säure ist sehr gut eingebunden und steht in Harmonie zum breit gefächerten Körper. Nusscreme und reife Nashi-Birne im Abgang. Bleibt minutenlang am Gaumen haften. Ein Monument von Weißburgunder. Großes Glas empfohlen. (Thomas Schabl, Weinsommelier)

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

Langsame, spontane Vergärung im traditionellen, großen Holzfass. Zwölf Monate Ausbau auf der Vollhefe, danach sechs Monate Reifezeit im Stahltank, abgefüllt unter bewusstem Verzicht auf Schönung und Filtration.

Boden / Anbaugebiet

Mergel

Speisebegleiter

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

FALSTAFF
(95 Punkte)

ROBERT PARKER
(94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at