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



RULÄNDER 2017

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT

12,5 % VOL. ALKOHOL

6,9 G/L RESTZUCKER

6,5 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

2021 – 2025+ TRINKREIFE

Strahlende zitronengelbe Farbe. Aromen von hellem Biskuite, gerösteten Haselnüssen, sowie Nashi Birne strömen klar aus dem Glas. Mit Luft etwas Zuckerwatte und kandierter Apfel. Am Gaumen von einem eleganten Schmelz und cremiger Natur. Ein ganzer Fruchtkorb spiegeln sich ebenso, wie reife Zitrusfrüchte wider. Die leichte Fruchtsüße und der kompakte Körper formen einen sehr schmeichelnden Sortenvertreter. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

Traubensorte

Die Traube ist dichtbeerig und walzenförmig, gräulich - blau sind die Beeren. Die Reife tritt Anfang bis Mitte Oktober ein. Die Weine sind kräftig, extraktreich und fleischig, sowie zumeist intensiv in der Farbe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltiger Opok (Kalkmergel) und vereinzelt auch Sand/ Kristallinböden

Speisebegleiter

Zu mittelkräftigen Fischen (Krustentieren), im eigenen Saft gebratenen Fleischgerichten zu empfehlen, aber auch zu Wildgeflügel und Pastagerichten.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at