

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

WELSCHRIESLING PRO.
SÜDSTEIERMARK DAC 2020

GEBIETSWEIN

6,3 G/L SÄURE B.A. WS

11,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2022 – 2026+ TRINKREIFE

RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

26 – 53 JAHR ALTE REBEN

Kühle, sehr weinige Nase mit Aromen nach Thymian und Kreidestaub. Mit typischen, vom Kalkboden herrührende Noten von Zitrusfrüchten und kaltem Rauch. Der Gaumen präsentiert sich linear mit elegantem Griff und einer kühlen vibrierenden Säurestruktur. Es finden sich Aromenanklänge von Schafgarbe, Pomelo und Bohnapfel wieder. Saftig mit reifer Zitrusfrucht im engen Abgang. – „so kann Wösch“ (Thomas Schabl, Weinakademiker)

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. 12-96 Stunden 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 4 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

FALSTAFF
(91 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at