



WELSCHRIESLING LAŠKI RIZLING 2017

VINO GROSS

5,2 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

2,9 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2018-2023 TRINKREIFE

35 JAHR ALTE REBEN

Hirschbirne gepaart mit tabakigen Anklängen bestimmen die ersten Eindrücke in der Nase. Nach und nach offenbaren sich auch elegante Aromen vom Ausbau im großem Holzfass. Am Gaumen Stollwerck und wiederum viel gelbe Birne. Viel Druck. Eine für Opok typische kalkige Mineralität sowie eine konstante Säurestruktur verleihen dem Wein viel Trinkfluss. *(Thomas Schabl, Sommelier)*



Traubensorte

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



Weinlese

24 Stunden Maischestandzeit- entrappt. Spontane Vergärung in 300lt. Fässern. Für 10 Monate im Fass + 2 Monate zur Stabilisierung im Stahltank. Unfiltriert



Boden / Anbaugebiet

Schluffiger Lehm und Tonmergel (Opok)



Speisebegleiter

Kaninchen, Saltimbocca, knuspriger Braten, generell geeignet für gut gewürzte Speisen



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at