Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden



APFELSAFT 2017

GEBIETSWEIN

5,9 G/L SÄURE B.A. WS

11,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2018-2021 TRINKREIFE

3,7 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

10 BIS 49 JAHR ALTE REBEN

Frisches und lebhaftes Bukett, erinnert an grüne Äpfel und Zitrusfrüchte. Geradlinig, animierend mit knackiger Säure, schlank, Noten von Zitruszesten im animierenden Nachhall. (Stephan Picillini, Diplomsommelier)

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. Entrappung und anschließend schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im Edelstahltank, fünfmonatiger Ausbau auf der
Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkfreie Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden

Speisebegleiter

Idealer Aperitif; kann aber auch eine ganze Sommerparty begleiten; auch zu deftigen Vorspeisen bestens geeignet.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at