



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC 2020

## GEBIETSWEIN

**0,75 L** INHALT

**12,0 %** VOL. ALKOHOL

**2,0 G/L** RESTZUCKER

**4,9 G/L** SÄURE B.A. WS

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**28 – 48** JAHR ALTE REBEN

**2021-2024** TRINKREIFE

Weinige Nase nach geschälten Nüssen, gekochten Äpfeln & Wiesenkräutern. Mit Luft getrocknete Birne, etwas Rauch und Steinfrucht. Am Gaumen strukturiert mit elegantem Schmelz, saftiger Struktur und schöner Länge. Ein in sich ruhender wunderbarer Speisenbegleiter. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



### 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

*Lesen und Traubenselektion per Hand. Schonende Pressung der Trauben, langsame und spontane Vergärung in traditionellen Holzfässern, anschließend biologischer Säureabbau, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.*



### Boden / Anbaugebiet

*kalkhaltige Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden*



### Speisebegleiter

*Ein perfekter kulinarischer Allrounder der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmoniert wie mit Pastagerichten und Kartoffelgratins.*



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)