



# GEWÜRZTRAMINER RIED NUSSBERG 2013

**5,9 G/LT** SÄURE B.A. WS

**12,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2016–2031+** TRINKREIFE

**45 G/LT** RESTZUCKER

**12** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Eine beeindruckende Auslese von den Terrassen hinter dem Weingut. Blumiges und komplexes Aromenspiel von exotischen Früchten, Rosenholz, Piment und Gewürzen, eingebundene, passende Restsüße, hochfeines Säuregerüst, harmonisch und stets elegant, perfekter Sortentypus, sehr langanhaltend. Beeindruckend und sehr großes Reifepotenzial!



## Traubensorte

*Die Rebsorte Gewürztraminer ist kleintraubig und die Beerenhaut gelb-rötlich gefärbt.*



## Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand; spät geerntete, teils überreife Trauben mit hoher Zuckerkonzentration; schonende Pressung in der Stempelpresse; Ausbau im 600 Liter Fass;*



## Boden / Anbaugebiet

*Kalksandstein mit Tuffeinlagen.*



## Speisebegleiter

*Solo oder auch als idealer Partner von Pastete, Gänseleber und Blauschimmelkäse geeignet.*



**FALSTAFF**

(93-95 Punkte)



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