



SÄMLING SÜDSTEIERMARK 2016

GEBIETSWEIN

5,7 G/LT SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2020 TRINKREIFE

13,9 G/LT RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

29 BIS 44 JAHR ALTE REBEN

Aufgrund der außergewöhnlichen hohen Reife der Trauben des Jahrganges 2016 verblieb bei dem Sämling 88 eine natürliche Restsüße. Aufgrund der bestehenden Regulierung der Vereinigung der STK-Weingüter, wollen wir diesen Wein nicht unter „Steirische Klassik“ abfüllen.

Vollgepackt mit reifer Frucht. Allen voran reife, gelbfleischige Pfirsiche, unterlegt von eingelegten, grünen Pfefferkörnern. Stoffig-fleischig dann auch im Mund, die Frucht wiederholt sich, schmelzige Noten ergänzen und Minze erfrischt. (Arno Bergler – WeinErleben)



Traubensorte

In Deutschland gelungene Kreuzung von Georg Scheu aus einer unbekanntenen Rebsorte und Riesling, die sehr buketintensive, blumige Weine von Riesling-ähnlicher Struktur ergibt.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Spontanvergärung im Edelstahltank, Ausbau auf der Feinhefe. Abfüllung im darauffolgenden März.



Boden / Anbaugebiet

kalkreiche, tiefgründige Lehmböden



Speisebegleiter

Hervorragend als Aperitif oder zu kalten Vorspeisen wie etwa Tomaten - Mozzarella oder Rohschinken mit Melone.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at