



WEISSBURGUNDER RIED KITTENBERG 2010

ERSTE STK RIED

5,8 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2011–2018+ TRINKREIFE

1,9 G/LT RESTZUCKER

43 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ruhiges und deutlich mineralisches Bukett mit Anklängen von gelben Apfel und Haselnuss, perfekt strukturiert, feingliedrig, tänzelt förmlich auf der Zunge, mineralisch und kühl, spürbar vom Kittenberg geprägt, sehr gute Länge, tolles Trinkanimo.



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 ganzen Trauben, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, biologischer Säureabbau, neun Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

Leithakalk und Phyllitschiefer



Speisebegleiter

Passt hervorragend zu Fisch und hellem Geflügel, aber ebenso gut zu warmen Vorspeisen; auch als Weinbegleitung für ein ganzes Menü geeignet.



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