



PRIVAT RARITÄT 2011

5,2 G/LT SÄURE B.A. WS

14,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2027+ TRINKREIFE

6,1 G/LT RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

31 JAHR ALTE REBEN

Ein Monument, konzentriert und undurchdringlich. Widerspiegelt temperamentvoll die schöpferische Kraft dieses großen Jahrganges. Erinnerungen an hochreife Früchte werden wach, Feigen und Ananas, Mandarinspalten und gelbe, saftige Äpfel. Aber auch viel feine, herbale Würze: Kamille, Tabakblätter und Kaffeebohnen. Im Mund saftig und hochpräsent, ein wenig Stollwerk mischt sich mit frischer Sternfrucht, die Säure ist wunderbar integriert. Bleibt minutenlang präsent. (Arno Bergler – WeinErleben)



Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.



Weinlese

Überreife, teils eingeschrumpfte Beeren oder Traubenteile - zwar botrytisfrei, jedoch mit hohen Zuckerwerten - werden per Hand ausgelesen. Die natürlich konzentrierten Beeren werden schonend mit einer Stempelpresse gepresst und danach spontan in traditionellen kleinen Holzfässern vergoren. Diese Gärung dauert bis zu einem Jahr und belässt einen natürlichen Zuckerrest. Erst nach weiterem mehrmonatigen Ausbau im Edeltank und mehrjähriger Ruhezeit in der Flasche kommt diese rare Auslese zur Reife.



Boden / Anbaugebiet

Nur in den herausragenden Jahren mit warmer, trockener Herbstwitterung kommen die Trauben jener Rebstöcke zu der gewünschten Überreife, die nahezu direkt auf dem kargen Opok unserer Rieden wurzeln.



Speisebegleiter

Passt zu kräftig gewürzten, asiatischen Speisen; bereitet aber auch als Solist große Gaumenfreude.

FALSTAFF
(96 Punkte)

VINARIA
(5 Sterne + TOP)

A LA CARTE
(96 Punkte)

GAULT MILLAU
(18 Punkte)



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