


Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

# WEISSBURGUNDER

## ORTSWEIN

**5,5 G/LT** SÄURE B.A. WS
**13,0 %** VOL. ALKOHOL
**0,75 L** INHALT
**2017-2022+** TRINKREIFE
**4,9 G/LT** RESTZUCKER
**KORK** VERSCHLUSS
**23 BIS 43** JAHR ALTE REBEN

Öffnet sich mit Luft, zuerst riechen wir frisch geriebene Mandeln und ganz viel weißes Krokant, dann auch sehr erdig-mineralische Noten. Wohltuend befreit von vordergründigen Aromen, der lange Ausbau und die Opok-Böden sorgen für viel Saftigkeit und Substanz. Erdig, kernig und mit einer famosen Zitrusfrische im Finale. (Arno Bergler – WeinErleben)

### Traubensorte

*Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen bis Mitte Oktober aus. Die Sorte liebt skelettreiche Böden. Die Weine haben leicht nussige bis brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.*

### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand. Entrappung und anschließend schonende Pressung, Spontangärung in traditionellen Holzfässern. 12monatiger Ausbau in denselben, danach 5 Monate auf der Feinhefe im Stahltank. Abfüllung nach 17 Monaten Reife ohne Filtration.*

### Boden / Anbaugebiet

*Vier Parzellen von den steilen Hängen des Ratscher Talkessels. Sehr kalkhaltiger Opok (Kalkmergel) und in kleineren Mengen auch Sand/ Schotterböden.*

### Speisebegleiter

*Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Kalbsfleisch und Geflügel wird dieser anpassungsfähige Begleiter kulinarisch bestens abrunden.*

| **FALSTAFF** | **VINARIA** |
|---|---|
| (92 Punkte) | (3 Sterne) |

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at