

# WEISSBURGUNDER RIED KITTENBERG

#### **ERSTE STK RIED**

5,4 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

2014-2021+ TRINKREIFE

2,0 G/L RESTZUCKER

**46** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Kompaktes und deutlich mineralisches Duftspiel, erinnert an reife Birnen mit nussigen Anklängen. Am Gaumen gebündelt und fest gewirkt, es dominieren nussig-würzige Noten, bestens balanciert, zeigt sich animierend im langanhaltenden Abgang. Herkunftstypisch und universell einsetzbar als Speisenbegleiter.



#### 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

Lese 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.



A LA CARTE (93 Punkte)

**FALSTAFF** (92 Punkte) **GAULT & MILLAU** 

(16,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut @gross.at