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

WEISSBURGUNDER EHRENHAUSEN 2019

ORTSWEIN

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

1,5 L INHALT

1,1 G/L RESTZUCKER

2021 – 2027+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

27-47 JAHR ALTE REBEN

Einnehmende Nase nach Cantuccini und würzigen Noten. Mit Luft Aromen nach Mirabelle und hellen Biskuite. Vom Kalk herrührende Nuancen nach Kumquat und kühlem Rauch umrahmen das feine Bukett. Der druckvolle Gaumen wird durch einen dezenten Schmelz und Grip definiert. Wiederum verleiht der kalkige Ehrenhausener Boden eine Art Korsett, welches den Wein eine sehr animierende und kühle Natur verleiht. Weißburgunder von seiner feinsten Seite! (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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. Abfüllung nach 12 Monaten Reife.

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

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at