



GRAUBURGUNDER RARITÄT 2015

6,0 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2023+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

27 BIS 67 JAHR ALTE REBEN

Lebendigkeit und zarte Verspieltheit ist auch hier das Motto. Eigentlich ganz weit weg von oft breit und barock angelegten Sortenvertretern. Viele der geschätzten Grauburgunder-Aromen sind da, allen voran Rote Ribisel, Quitte und frisch geerntete Feigen. Aber auch reife Äpfel, etwas Brioche und geriebene Haselnüsse. Der Gaumen wird von Saftigkeit und Spannung getragen, ein unglaublich frischer, lebendiger und dennoch tiefgründiger Wein mit ganz viel Reifepotential. (Arno Bergler – WeinErleben)



Traubensorte

Die Traube ist dichtbeerig und walzenförmig, gräulich - blau sind die Beeren. Die Reife tritt Anfang bis Mitte Oktober ein. Die Weine sind kräftig, extraktreich und fleischig, sowie zumeist intensiv in der Farbe.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 10 bis 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 bis 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltiger Opok (Kalkmergel) und vereinzelt auch Sand/ Schotterböden



Speisebegleiter

Zu mittelkräftigen Fischen (Krustentieren), im eigenen Saft gebratenen Fleischgerichten zu empfehlen, aber auch zu Wildgeflügel und Pastagerichten.



FALSTAFF

(92 Punkte)

VINARIA

(3 Sterne)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at