



# WEISSBURGUNDER EHRENSHAUSEN 2017

## ORTSWEIN

**5,8 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,5 %** VOL. ALKOHOL

**2018-2023+** TRINKREIFE

**3,8 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**25 BIS 45** JAHR ALTE REBEN

**0,75L** INHALT

Einladende Nase von geriebenen Walnüssen, reifen Birnen und würzig-mineralischen Noten. Am Gaumen harmonisch und druckvoll, wiederum würzige und mineralische Anklänge, baut Spannung auf, kernige Art, animierend und ausgewogen im anhaltenden Abgang. Toller Speisenbegleiter. *(Thomas Schabl, 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 brotliche 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.*

## FALSTAFF

(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at