



AUSLESE CUVÉE RARITÄT 2015

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

0,375 L INHALT

54 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

2017-2037+ TRINKREIFE

Pfirsichcreme und reife Netzmelone, dazu Bienenwabe und viel Zitrusfrische. Verspielt, klar und vollfruchtig. Die pointierte Säure sorgt für Trinkfreude und Lebendigkeit. (Arno Bergler – WeinErleben)



Traubensorte

Cuvée aus Riesling, Sämling 88 Scheurebe, Morillon, Sauvignon Blanc



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung in Korbpresse, vergoren und 16 Monate gereift im Edelstahltank



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltiger Opok (Kalkmergel) und vereinzelt auch Sand/ Schotterböden



Speisebegleiter

idealer Begleiter der österreichischen Dessert- und Mehlspeisenküche.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at