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

GEWÜRZTRAMINER

0,75 L INHALT

4,32 G/L SÄURE B.A. WS

14,5 % VOL. ALKOHOL

1,3 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

10 JAHR ALTE REBEN

2018-2022 TRINKREIFE

Tiefgründig und enorm vielschichtig, immer wieder erscheinen neue Aromen. Orangenöl, Anis und Hibiskus, aber auch ein wenig grüne Zwetschken und feinster Akazienhonig. Die Maischegärung sorgt für viel Struktur im Mund, kühlende Minze und ein wenig Salbei im langen Finale. *(Arno Bergler, WeinErleben)*

Traubensorte

Die Rebsorte Gewürztraminer ist kleintraubig und die Beerenhaut gelb-rötlich gefärbt.

Weinlese

maceration „semi“ carbonique (interzellulärer Vergärung), Lagerung für 30 Monate im 600lt. Fass

Boden / Anbaugebiet

Schluffiger Lehm und Tonmergel (Opok)

Speisebegleiter

Aperitif, jedoch klassisch zur Gänseleber oder würzig, asiatisch angehauchte Speisen

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at