



WEISSBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2013

GEBIETSWEIN

5,8 G/LT SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2014–2017 TRINKREIFE

2,2 G/LT RESTZUCKER

22 BIS 42 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Betont würzige Aromatik, erinnert deutlich an Walnusschalen und Zitrusfrüchte mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen äußerst fein, geradliniger Stil, passendes Säurespiel, wieder Aromen von Nüssen und frischer Zitrusfrucht im eleganten Abgang. Ein wirklich universell einsetzbarer Speisenbegleiter.



Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen Anfang 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, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung in Edelstahl tanks und traditionellen Holzfässern, anschließend biologischer Säureabbau, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinsböden



Speisebegleiter

Ein perfekter kulinarischer Allrounder der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmoniert wie mit Pastagerichten und Kartoffelgratins.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at