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

RIESLING 2017

6,23 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

3,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2018-2023 TRINKREIFE

45 JAHR ALTE REBEN

In der Nase ein Aromaspiel von Marille und getrockneter Ananas. Mit Luft zusätzlich kandierte Zitrusfrucht und Puderzucker. Am Gaumen glasklar und viel Druck. Südländische Akzente durch gelbes, vollreifes Steinobst mit ätherischen Aromen von Melisse. Eleganter trinkanimierender Abgang. Langes Lagerpotential. *(Thomas Schabl, Sommelier)*

Traubensorte

Die Rebsorte hat mittelgroße Blätter mit einer derben Blattoberfläche. Die Blattunterseite ist stark behaart. Die Trauben sind klein, dichtbeerig und geschultert. Kleine, gelbgrüne Beeren, die spät reifen.

Weinlese

18 Stunden Maischestandzeit – nicht entrappt. Spontane Vergärung im kleinen gebrauchten Fass (ein. 600lt. + ein 300lt. Fass). Für 6 Monate im Fass für weitere 6 Monate im Stahltank. Unfiltriert

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk

Speisebegleiter

Krustentiere, mediterrane Küche, Meeresfisch

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at