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

CHARDONNAY RARITÄT

6,3 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016-2022 TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

29 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Man kann gar nicht aufhören zu riechen. Mit Luft und Temperatur wird das Bukett immer reichhaltiger, allen voran Aromen die an reife Quitten, Orangenschalen und Nusskrokant erinnern. Feurig und kernig dann im Geschmack, zart salzig-mineralische Anklänge, kompakt und kernig. Viel Mundgefühl mit lebendiger Zitrusfrische im Finale. (Arno Bergler – Wein erleben)

Traubensorte

Die Trauben sind mittelgroß, leicht geschultert und werden Mitte Oktober reif. Die Sorte liebt warme, kalkreiche Böden.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, spontan vergoren und 18 Monate Ausbau im 300lt und 600lt Fass, biologischer Säureabbau, unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Lehmige Sande auf Kalksandstein

Speisebegleiter

Von Krustentieren bis Kalbfleisch, von Kaninchen bis Wachteln reicht beispielsweise das weite kulinarische Einsatzgebiet.

FALSTAFF	**GAULT & MILLAU**
(93 Punkte)	(18,5 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at