

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

WEISSBURGUNDER
RIED NUSSBERG STAUDER 2018

GROSSE STK RIED

5,5 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
3,9 G/L RESTZUCKER
2020 – 2030+ TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS
28 – 59 JAHR ALTE REBEN

Finessenreiche Nase nach Cantuccini, Orangenabrieb und mineralischer Würze. Feine Holztöne und die für Ried Stauder typischen rauchigen Kalk-Anklänge sind deutlich wahrnehmbar. Mit Luft auch geriebene Haselnüsse und Biskuit. Extraktreich und voller Spannkraft am Gaumen. Es herrscht Harmonie zwischen Säure, Alkohol und Körper. Wieder viel Zitrus und Mineralität mit edlem Schmelz im langen Nachhall. Ein großer Weißburgunder! (Thomas Schabl, Dipl. Sommelier)

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 brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.

Weinlese

Langsame, spontane Vergärung im traditionellen, großen Holzfass. Zwölf Monate Ausbau auf der Vollhefe, danach sechs Monate Reifezeit im Stahltank, abgefüllt unter bewusstem Verzicht auf Schönung und Filtration.

Boden / Anbaugebiet

Mergel

Speisebegleiter

Vorzugsweise mit kräftigen, deftigen Hauptgerichten kombinieren, vorzüglich mit gegrilltem und gebratenem Fleisch oder diversen Wildgerichten.

GAULT MILLAU	FALSTAFF	VINARIA
(18 Punkte, 3Trauben)	(95 Punkte)	(5 SterneTOP)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at