



WEISSBURGUNDER 2015

GEBIETSWEIN

5,1 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016 – 2019 TRINKREIFE

2,7 G/LT RESTZUCKER

23 BIS 43 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ausgeglichen, sanft und herrlich harmonisch. Man findet Zitrusfrüchte, frisch geriebene Walnüsse, gelbe Äpfel und einen Hauch weißen Pfeffer. Die Eleganz setzt sich im Geschmack fort, der Wein wirkt geradlinig und kernig. Saftig-seidiger Speisenbegleiter. (Arno Bergler – Wein erleben)



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

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung in Edelstahltanks und traditionellen Holzfässern, anschließend biologischer Säureabbau, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden



Speisebegleiter

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



VINARIA
(2 Sterne)

FALSTAFF
(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at