

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

PRIVAT
RARITÄT 2017

5,1 G/L SÄURE B.A. WS
14,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
6,4 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
2020-2030+ TRINKREIFE
36 JAHR ALTE REBEN

Aromenexplosion von der ersten Sekunde an. Tabak, Kamille und vor allem Liebstöckel. Ananas & süße Röstaromen kommen mit Luft dazu. Packend am Gaumen mit viel Griff. Die Säure sorgt für viel Spannung und Trinkfluss, trotz aller Kraft des Weines. Hochreife weiße Johannesbeere und wieder viele Kräuter. Ewig und präziser Nachhall. Enormes Reifepotential – ein Monument. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.

Weinlese

Überreife, teils eingeschrumpfte Beeren oder Traubenteile - zwar botrytisfrei, jedoch mit hohen Zuckerwerten - werden per Hand ausgelesen. Die natürlich konzentrierten Beeren werden schonend mit einer Stempelpresse gepresst und danach spontan in traditionellen kleinen Holzfässern vergoren. Diese Gärung dauert bis zu einem Jahr und belässt einen natürlichen Zuckerrest. Erst nach weiterem mehrmonatigen Ausbau im Edelstahltank und in kleinen Hozlfässern plus mehrjähriger Ruhezeit in der Flasche kommt diese rare Auslese zur Reife.

Boden / Anbaugebiet

Nur in den herausragenden Jahren mit warmer, trockener Herbstwitterung kommen die Trauben jener Rebstöcke zu der gewünschten Überreife, die nahezu direkt auf dem kargen Opok unserer Rieden wurzeln.

Speisebegleiter

Passt zu kräftig gewürzten, asiatischen Speisen; bereitet aber auch als Solist große Gaumenfreude.

GAULT MILLAU	**CONCOURSE MONDIAL DU SAUVIGNON**	**FALSTAFF**
(19 Punkte, 4 Trauben)	(Gold Medal)	(97 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at