



# RIESLING AUSLESE RARITÄT 2017

10,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

Glockenklar und frisch, ja fast kühl im Duft. Viel Pfirsichfrucht, dazu Zitronenschalen und ätherische Melisse. Die animierende Frucht setzt sich am Gaumen fort, im Finale Bergamotte. Wunderbare Balance zwischen Süße und Frische. (Arno Bergler, WeinErleben)



## 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

*Les- und Traubenselektion per Hand. Später Erntezeitpunkt von teilweise überreifen Botrytis freien Trauben. Diese werden schonend im Ganzen mit einer vertikalen Stempelpresse gepresst.*

*Vorgärung im Edelstahltank mit anschließendem 6 monatigem Ausbau im Edelstahltank.*



## Boden / Anbaugebiet

*Opok (Kalkmergel)*



## Speisebegleiter

*Attraktiver Speisenbegleiter, unter anderem zu scharfer asiatischer Küche.*



**FALSTAFF**

(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)