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

# WEISSBURGUNDER

## GEBIETSWEIN

**5,8 G/LT** SÄURE B.A. WS

**12,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2014–2017** TRINKREIFE

**2,2 G/LT** RESTZUCKER

**22 BIS 42** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Betont würzige Aromatik, erinnert deutlich an Walnussschalen und Zitrusfrüchte mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen äußerst fein, geradliniger Stil, passendes Säurespiel, wieder Aromen von Nüssen und frischer Zitrusfrucht im eleganten Abgang. Ein wirklich universell einsetzbarer Speisenbegleiter.

### 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; Urgesteinsböden*

### Speisebegleiter

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

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at