



PRIVAT RARITÄT 2015

6,2 SÄURE B.A. WS

14,5 % VOL. ALKOHOL

2019-2029+ TRINKREIFE

7,3 RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

35 JAHR ALTE REBEN



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 Edeltank und in kleinen Hozlfässern plus mehrjähriger Ruhezeit in der Flasche kommt diese rare Auslese zur Reife.



Boden / Anbauggebiet

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.

FALSTAFF

(96 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at