

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

CHARDONNAY RARITÄT

7,2 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2017-2023+ TRINKREIFE
2,5 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
31 JAHR ALTE REBEN

Vollfruchtig und sehr aromatisch. Duft nach Orangenschalen, Quitten, dazu gelbe Äpfel und ein Hauch Kardamom. Kalter Rauch ist spürbar, aber auch Weißdorn und Tabak. Feurig dann der Geschmack, geröstete Mandeln, etwas Feigen und viel Zitrone. Sehr trinkfreudig und filigran, erfrischendes Säurespiel gepaart mit feiner, lebendiger Struktur. (Arno Bergler – WeinErleben)

Traubensorte

Die Trauben sind mittelgroß, leicht geschultert und werden Mitte Oktober reif. Die Sorte liebt warme, kalkreiche Böden.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, spontan vergoren und 18 Monate Ausbau im 300lt und 600lt Fass (erste bzw. zweite Befüllung), biologischer Säureabbau, unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Lehmige Sande auf Kalksandstein

Speisebegleiter

Von Krustentieren bis Kalbfleisch, von Kaninchen bis Wachteln reicht beispielsweise das weite kulinarische Einsatzgebiet.

FALSTAFF	A LA CARTE	GAULT MILLAU
(93 Punkte)	(94 Punkte)	(17,5 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at