

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

WEISSBURGUNDER EHRENHAUSEN 2017

ORTSWEIN

5,8 G/L SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
2018-2023+ TRINKREIFE
3,8 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
25 BIS 45 JAHR ALTE REBEN

Einladende Nase von geriebenen Walnüssen, reifen Birnen und würzig-mineralischen Noten. Am Gaumen harmonisch und druckvoll, wiederum würzige und mineralische Anklänge, baut Spannung auf, kernige Art, animierend und ausgewogen im anhaltenden Abgang. Toller Speisenbegleiter. *(Thomas Schabl, Sommelier)*

Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen 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. Entrappung und anschließend schonende Pressung, Spontangärung in traditionellen Holzfässern. 12monatiger Ausbau in denselben. Abfüllung nach 12 Monaten Reife.

Boden / Anbaugebiet

Vier Parzellen von den steilen Hängen des Ratscher Talkessels. Sehr kalkhaltiger Opok (Kalkmergel) und in kleineren Mengen auch Sand/ Schotterböden.

Speisebegleiter

Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Kalbsfleisch und Geflügel wird dieser anpassungsfähige Begleiter kulinarisch bestens abrunden.

FALSTAFF
(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at