

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

WEISSBURGUNDER EHRENHAUSEN 2018

ORTSWEIN

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

1,5 L INHALT

2,7 G/L RESTZUCKER

2020-2025 TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

26-46 JAHR ALTE REBEN

Auftakt von frischem Weißbrot, Kreide und Stroh. Geht mit Luft auf. Es finden sich Aromen von Mandelblättchen und Zitrusfrucht. Am Gaumen helle Kernobstaromen und kühle Mineralität mit feinem Griff. Straffer mittellanger Abgang. Toller Speisenbegleiter! (Thomas Schabl, Diplom 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

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at