

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

WEISSBURGUNDER
SÜDSTEIERMARK DAC 2019

GEBIETSWEIN

4,6 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,1 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS
2020-2023 TRINKREIFE
27-47 JAHR ALTE REBEN

Eleganter unaufdringlicher Duft. Weißes Nougat und Kernobst bilden die Vorhut in der Nase. Mit Luft, Mandelsplitter und etwas weißer Pfeffer. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort.
Schmelzig-elegant mit schöner Länge. Toller Speisenbegleiter!(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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 Trauben, langsame und spontane Vergärung in traditionellen Holzfässern, anschließend biologischer Säureabbau, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden

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