Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

BEERENAUSLESE
RARITÄT 2017

GEBIETSWEIN

0,375 L INHALT
12,5 % VOL. ALKOHOL
157,2 G/L RESTZUCKER
6,6 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
2021-2036+ TRINKREIFE

Finessenreiches Bukett von getrocknete Marille& Orangenmarmelade. Subtile würzige, kräutriger Aromen nach Zitronenthymian und gesüßtem Pfefferminzetee zeichnen diesen besonderen Süßwein aus. Am Gaumen spielt sich die animierende Süße mit einer erfrischend lebendigen Säure und gipfelt in einem ausgewogen eleganten und langen Abgang. (Mathias Riepl, Diplom Sommelier)

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

Lese der hochreife Trauben, mit Edelfäule (Botrytis). Penible Selektion per Hand der einzelnen Beeren. Sanft gequetscht, die Pressung erfolgt mit der Stempelpresse. Spontane Gärung im Stahltank, 2 Jahre auf der Hefe, 1 Abzug, 1 Jahr weitere Lagerung im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden

FALSTAFF
(96 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at