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



GEWÜRZTRAMINER
RIED NUSSBERG

5,9 G/LT SÄURE B.A. WS
12,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2016–2031+ TRINKREIFE
45 G/LT RESTZUCKER
12 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Eine beeindruckende Auslese von den Terrassen hinter dem Weingut. Blumiges und komplexes Aromenspiel von exotischen Früchten, Rosenholz, Piment und Gewürzen, eingebundene, passende Restsüße, hochfeines Säuregerüst, harmonisch und stets elegant, perfekter Sortentypus, sehr langanhaltend. Beeindruckend und sehr großes Reifepotenzial!

Traubensorte

Die Rebsorte Gewürztraminer ist kleintraubig und die Beerenhaut gelb-rötlich gefärbt.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand; spät geerntete, teils überreife Trauben mit hoher Zuckerkonzentration; schonende Pressung in der Stempelpresse; Ausbau im 600 Liter Fass;

Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein mit Tuffeinlagen.

Speisebegleiter

Solo oder auch als idealer Partner von Pastete, Gänseleber und Blauschimmelkäse geeignet.

FALSTAFF
(93-95 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at