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

WEISSBURGUNDER RIED KITTENBERG

ERSTE STK RIED

5,2 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2024+ TRINKREIFE

1,1 G/LT RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

47 JAHR ALTE REBEN

Klar wie ein Gebirgsbach, fein und reduziert. Der Wein muss atmen und braucht Temperatur, dankt es dann aber mit einem Feuerwerk an Vielschichtigkeit. Die Nase erfreut sich an einer Mischung aus weißen Beeren, saftigen Äpfeln und einem Hauch getrockneten Steinpilzen. Die Aromen widerspiegeln sich im Mund, Zwieback und ganz wenig Kokos ergänzen, tief-mineralische Noten sorgen gemeinsam mit der griffigen Säure für einen langen, aufregenden Nachgeschmack. (Arno Bergler – WeinErleben)

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, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, biologischer Säureabbau, 9 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

Leithakalk und Phyllitschiefer

Speisebegleiter

Passt hervorragend zu Fisch und hellem Geflügel, aber ebenso gut zu warmen Vorspeisen; auch als Weinbegleitung für ein ganzes Menü geeignet.

FALSTAFF
(94 Punkte)

GAULT MILLAU
(17 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at