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



WEISSBURGUNDER

GEBIETSWEIN

5,8 G/LT SÄURE B.A. WS
11,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2015–2018 TRINKREIFE
2,1 G/LT RESTZUCKER
23 BIS 43 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Äußerst würzig und betont nussig, erinnert an Walnussschalen und Orangenzesten. Im Mund feingliedrig und lebendig, wieder besonder würzig, nussige Anklänge, fein strukturiert, gut eingebundene Säure, harmonischer Abgang. Ein universell einsetzbarer Speisenbegleiter.

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 ganzen Trauben, langsame Vergärung in Edelstahltanks und 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.

FALSTAFF
(90 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at