

WEISSBURGUNDER **RIED NUSSBERG**

GROSSE STK RIED

5,5 G/LT SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

1,5 L INHALT

2013-2023+ TRINKREIFE

1,9 G/LT RESTZUCKER

16 JAHR ALTE REBEN

KORK VERSCHLUSS

Tief würzige, komplexe Nase mit intensiven Noten von Haselnuss, Pistazie und viel reifen gelben Früchten, vollmundig und dabei stets elegant, hochfeine, gut eingebundene Säure, beeindruckende Würze und deutliche Mineralik, beeindruckend langer Nachhall. Ein großer Weissburgunder mit großen Anlagen für viele Jahre.



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, spontan vergoren und zehn Monate Ausbau im 300 l Fass, biologischer Säureabbau, achtmonatige Stabilisierung im großen Holzfass und zwei weitere Jahre in der Flasche gelagert.



/////// Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein und Kalkmergel (Opok)



Speisebegleiter

Vorzugsweise mit kräftigen, deftigen Hauptgerichten kombinieren, vorzüglich mit gegrilltem und gebratenem Fleisch oder diversen Wildgerichten.



GAULT & MILLAU

(18,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut @gross.at