


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

# APFELSAFT
# RARITÄT

**5,3 G/L** SÄURE B.A. WS
**12,5 %** VOL. ALKOHOL
**0,75 L** INHALT
**2018-2022** TRINKREIFE
**1,0 G/L** RESTZUCKER
**KORK** VERSCHLUSS

Herrlich individuell und hochspannend – undurchdringliches Aromengeflecht aus eingelegten Marillen und getrockneten Heublumen, dazu Getreide, Malz und ein wenig Torf. Braucht viel Luft und Zeit, danach finden wir auch Dörrobst im Duft. Am Gaumen saftig-würzig mit toller Länge. (Arno Bergler, WeinErleben)

## Traubensorte

*Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.*

## Weinlese

*Ernte und Traubenselektion per Hand. Entrappung der Traube und 12 Stunden Maischezeit. Anschließend schonende Pressung mit der Korbpresse. Langsame Vergärung im 300 Liter Fass (Holm genannt). 12monatiger Ausbau im Fass und anschließender 6monatiger Ausbau im Stahltank. Ohne Filtration abgefüllt.*

## Boden / Anbaugebiet

*Kalksandstein und Kalkmergel (Opok)*

## Speisebegleiter

*Passt zur österreichischen Wirtshausküche wie Gansl, Ente oder Braten aus dem Ofen. Mundet ebenfalls zu Quittengerichten.*

**FALSTAFF**
(91 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at