



WEISSBURGUNDER RIED KITTENBERG 2011

ERSTE STK RIED

5,3 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2012–2023 TRINKREIFE

1,8 G/LT RESTZUCKER

55+ JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Feingliedrige Frucht, herkunftstypische Säure, etwas Schmelz, leicht salzig und mit tollem Nachhall. Ein straffer und vitaler Wein, der nach neun Jahren Reifezeit beginnt, sein Potenzial preiszugeben.



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

Lesen und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, biologischer Säureabbau, neun 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.



GAULT & MILLAU
(18,5 Punkte)

FALSTAFF
(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at