



SÄMLING 2013

GEBIETSWEIN

6,1 G/LT SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2014–2017 TRINKREIFE

4,6 G/LT RESTZUCKER

27 BIS 42 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Lebendiges Aromenspiel von Litschi, etwas Zitrus und Cassis, harmonisch und ausgewogen, verspielt und betont fruchtig, mit animierendem Abgang und Anklängen von Grapefruitzesten. Typischer, frischer Sommerwein und passend zu Grillfesten.



Traubensorte

In Deutschland gelungene Kreuzung von Georg Scheu aus einer unbekanntem Rebsorte und Riesling, die sehr buketintensive, blumige Weine von Riesling-ähnlicher Struktur ergibt.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung in Edelstahltanks, dreimonatiger Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

kalkreiche, tiefgründige Lehmböden



Speisebegleiter

Hervorragend als Aperitif oder zu kalten Vorspeisen wie etwa Tomaten - Mozzarella oder Rohschinken mit Melone.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at