



GEWÜRZTRAMINER RIED NUSSBERG 2015

GROSSE STK RIED

4,2 G/L SÄURE B.A. WS

15,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2017-2032+ TRINKREIFE

15 JAHR ALTE REBEN

Konzentriert, rauchig, mineralisch und unglaublich aromatisch. Süßliches Bukett nach Ananas, Kumquat's und getrockneten Pfirsichen, dazu auch Litschi und viel Mandarinen-Frische. Mit Luft wird die Aromatik immer undurchdringlicher, geriebener Koriander-Samen sorgt für tolle Würze. Tiefkonzentriert und kräftig dann auch der Gaumen, man meint fast, reife Physalis im Glas zu haben, dazu auch ein wenig Akazienblüte. Die zarte Süße bringt viel Harmonie und begleitet einen minutenlangen Nachgeschmack. Ein Monument. (Arno Bergler – WeinErleben)



Traubensorte

Die Rebsorte Gewürztraminer ist kleintraubig und die Beerenhaut gelb-rötlich gefärbt.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand; spät geerntete, teils überreife Trauben mit hoher Zuckerkonzentration; schonende Pressung in der Stempelpresse; Ausbau im 600 Liter Fass;



Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein mit Tuffeinlagen



Speisebegleiter

Solo oder auch als idealer Partner von Pastete, Gänseleber und Blauschimmelkäse geeignet.



FALSTAFF

(94 Punkte |
Sortensieger)

A LA CARTE
(94 Punkte)

VINARIA
(4 Sterne)

GAULT MILLAU
(16,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at