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

WEISSBURGUNDER
RIED KITTENBERG 2018

ERSTE STK RIED

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2020-2027+ TRINKREIFE

50 JAHR ALTE REBEN

Zuerst kühle Nase mit flintiger Note, die mit Luft schnell burgundische Aromen aufkommen lässt. Geriebene Haselnuss, weiße Beeren und getrocknete Zitronen. Am Gaumen saftig und vor Finesse strahlend. Feiner Säurebogen fädelt sich wie ein roter Faden elegant und ganz bis nach hinten durch. Etwas stützender süßer Schmelz. Unaufgeregt, aufregender Weißburgunder. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen 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, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass. 12-monatiger Ausbau im Holzfass und anschließend weitere 4 Monate im Stahltank.

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 (17,5 Punkte, 3 Trauben)

FALSTAFF (94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at