



WEISSBURGUNDER RIED KITTENBERG

ERSTE STK RIED

6,2 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2018-2025+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

48 JAHR ALTE REBEN

Braucht Luft zum Atmen, getrocknete Birnenschalen, Mandelcrème und kalter Stein, pikant und kühl. Sehr feingliedrig und elegant, am Gaumen spürt man allen voran einen kühlen Säurebogen, grüne Apfelfrische im Finale. (Arno Bergler, WeinErleben)



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

Lesen und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass. 12-monatiger Ausbau im Holzfass und anschließend weitere 5 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.



FALSTAFF
(92 Punkte)

VINARIA
(3 Sterne)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at