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

WEISSBURGUNDER 2017

GEBIETSWEIN

4,4 G/L SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2018-2021 TRINKREIFE

3,2 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

25 BIS 45 JAHR ALTE REBEN

Sanft und zeitlos. Man riecht Grünen Tee, etwas Steinobst und Banane. Mit Luft kommen grüne Birnen zum Vorschein, dazu blanchierte Mandeln. Wohltuend unaufgeregt der Geschmack, zugänglich und animierend. Herrlicher Speisenbegleiter. (Arno Bergler, WeinErleben)

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

Lese und Traubenselektion per Hand. Entrappung und schließend schonende Pressung der Trauben, langsame Vergärung in Edelstahltanks und traditionellen Holzfässern, anschließend biologischer Säureabbau, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden

Speisebegleiter

Ein perfekter kulinarischer Allrounder der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmoniert wie mit Pastagerichten und Kartoffelgratins.

VINARIA
(3 Sterne + TIPP)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at