

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

WEISSBURGUNDER
RIED KITTENBERG FR

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

12,5 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

5,2 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

47 JAHR ALTE REBEN

2021 – 2031+ TRINKREIFE

Aufgrund begrenzter Menge und hoher Nachfrage bitte wir um schriftliche Anfrage unter weingut@gross.at !

Herzlichen Dank.

Fein ziselierte Aromavielfalt nach geschälter Walnuss, reifer Birne und weißer Pfirsich. Die anfänglich dezente Reduktion wandelt sich in Nuancen von gesalzener Butter, Lakritze und schwarzem Stein. Am Gaumen zeigt sich der Weißburgunder engmaschig und mit vibrierender Säure. Feinstrukturiert lang und elegant im Abgang bleibt ein rundum balanciertes Gefühl mit dem Verlangen nach dem nächsten Schluck. (Mathias Riepl & Thomas Schabl, Diplom Sommeliers)

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

Maischestandzeit 4h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfass (2400lt). Ausbau für 12 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in einen Stahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach 5 Monaten Ausbau im Stahltank wurde der obere, durch natürliche Sedimentation geklärte Teil, abgefüllt. Der Untere Teil des Tanks wurde in einen kleineren Tank umgefüllt und lag dort noch ein weiteres Jahr bevor dieser Wein unfiltriert abgefüllt wurde.

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
(95)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at