



# PRETSCHNIGG WELSCHRIESLING RARITÄT 2014

**5,3 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**1,0 G/L** RESTZUCKER

**2016-2020** TRINKREIFE

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Welschriesling einmal ganz anders! Tiefliegende Aromatik, Ringlotten und gelbe Apfelschalen, zarter Duft nach Nuss-Hefe-Gebäck, im Mund zart herbale Noten, etwas getrocknetes Gras, Löwenzahn, ein Hauch Zitrus im Finish, tolle Länge mit mineralischen Noten. (Arno Bergler – Wein erleben)



## Traubensorte

*Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beirtraube versehen.*



## Weinlese

*Ernte und Traubenselektion per Hand. Entrappung der Traube und 12 Stunden Maischezeit. Anschließend schonende Pressung mit der Korbpresse. Langsame Vergärung im 300 Liter Fass (Holm genannt). 12monatiger Ausbau im Fass und anschließender 6monatiger Ausbau im Stahltank. Ohne Filtration abgefüllt.*



## Boden / Anbaugebiet

*Kalksandstein und Kalkmergel (Opok)*



## Speisebegleiter

*Passt zur österreichischen Wirtshausküche wie Gansl, Ente oder Braten aus dem Ofen. Mundet ebenfalls zu Quittengerichten.*



**GAULT & MILLAU**  
(16 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at