



# FURMINT IGLIČ 2015

**VINO GROSS**

**0,75 L** INHALT

**6,69 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**2018-2027** TRINKREIFE

**60% 10 JAHR, 40% 35** JAHR ALTE REBEN

Tiefe Würze gepaart mit Frische und Lebendigkeit: aromatische Apfelspalten, Zitronenschalen und grüne Melone, Kräuterwürze und grüner Tee am Gaumen, tolle Struktur und animierender Nachgeschmack. *(Arno Bergler, WeinErleben)*



**Traubensorte**

*Die Sorte hat großlappige Blätter und große Trauben, sie ist spätreifend, lockerbeerig und bringt extraktreiche, rassige und sehr gut lagerfähige Weine.*



**Weinlese**

*Vergärung und Ausbau für 18 Monate im großen Holzfass. Lagerung für weitere 12 Monate im Stahltank*



**Boden / Anbaugebiet**

*Schluffiger Lehm und Tonmergel*



**Speisebegleiter**

*Breites Einsatzgebiet, sowohl zu leichten Fischgerichten, als auch zu rohem Fisch, sowie zu „von Kräutern geprägten“ Speisen*



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at