



EIN QUÄNTCHEN GLÜCK FORTUNA MINOR 2019

GROSS & GROSS

4,4 G/L SÄURE B.A. WS

12 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2020-2023 TRINKREIFE

15 BIS 40 JAHR ALTE REBEN

In der Nase goldgelber Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen saftig strukturiert mit animierender Perlage. Nuancen nach Weingartenpfirsich kommen hoch. Gleichzeitig frische grüne Würzigkeit nach Minze und Salbei. *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*



Traubensorte

Rebsorte Welschriesling (70%)

mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beirabe versehene Traube; sehr spät reifend;

Rebsorte Scheurebe (Sämling 88) (30%)

mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, mit rundlichen, grüngelben Beeren



Weinlese

Lesen und Traubenselektion per Hand; Spontanvergärung, ca. 30% auf der Maische, Rest im Stahltank;

Abfüllung während der Endgärphase in die Flasche, dort finale Gärung; degorgiert nach 5 Monaten Lagerung auf der Hefe in der Flasche;



Boden / Anbaugebiet

kalkreiche, tiefgründige Lehmböden; kalkfreie Schluff- und Sandböden;



Speisebegleiter

Aperitif; leichte Salat-Vorspeisen; Salzgebäck; Olivenbrot; Sun-Downer;



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at