



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

APFELSAFT RARITÄT 2017

N.B.

6,6 G/L SÄURE B.A. WS

13,5% VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

17,2 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2022 – 2032+ TRINKREIFE

18 JAHR ALTE REBEN

Dieser außergewöhnliche Gewürztraminer wächst auf den Terrassen der Ried Nussberg und präsentiert sich bereits in der Nase mehr als komplex. Würzige Komponenten wie rosa Pfeffer und Anis treffen auf hochreife Salzzitronen sowie kandierte Zitronen. Exotische Nuancen in Aromenwelten von Litschi und Zuckermelone treffen auf einen Hauch Bratapfel. Im Mund packt der Wein zu! Eine untypische belebende und animierende Säure puffert die dezente Süße par excellence ab. Es vereinen sich im Mund Exotik, Zitrusfrucht sowie die Würze zu einem vollmundigen, kraftvollen und enorm langanhaltenden Wein mit viel Tiefgang und Grip. Einzigartig! (Jan-Hendrik Maier, Weinakademiker)



Traubensorte

Die Rebsorte Gewürztraminer ist kleintraubig und die Beerenhaut gelb-rötlich gefärbt.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand; spät geerntete, teils überreife Trauben mit hoher Zuckerkonzentration; schonende Pressung in der Stempelpresse; Ausbau im 600 Liter Fass;



Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein mit Tuffeinlagen



Speisebegleiter

Solo oder auch als idealer Partner von Pastete, Gänseleber und Blauschimmelkäse geeignet.



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)