



# WEISSBURGUNDER RIED KITTENBERG 2011

## ERSTE STK RIED

**5,3 G/LT** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2012–2023** TRINKREIFE

**1,8 G/LT** RESTZUCKER

**55+** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Feingliedrige Frucht, herkunftstypische Säure, etwas Schmelz, leicht salzig und mit tollem Nachhall. Ein straffer und vitaler Wein, der nach neun Jahren Reifezeit beginnt, sein Potenzial preiszugeben.



### Traubensorte

*Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen Anfang bis Mitte Oktober aus. Die Sorte liebt skelettreiche Böden. Die Weine haben leicht nussige bis brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.*



### Weinlese

*Lesen und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, biologischer Säureabbau, neun Monate Ausbau auf der Feinhefe.*



### 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.*



**GAULT & MILLAU**  
(18,5 Punkte)

**FALSTAFF**  
(92 Punkte)



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