



# WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC 2019

## GEBIETSWEIN

**4,6 G/L** SÄURE B.A. WS

**11,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**2020-2023** TRINKREIFE

**27-47** JAHR ALTE REBEN

Eleganter unaufdringlicher Duft. Weißes Nougat und Kernobst bilden die Vorhut in der Nase. Mit Luft, Mandelsplitter und etwas weißer Pfeffer. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort. Schmelzig-elegant mit schöner Länge. Toller Speisenbegleiter!(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



### 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 brotliche Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.*



### Weinlese

*Lesen und Traubenselektion per Hand. Schonende Pressung der Trauben, langsame und spontane Vergärung in traditionellen Holzfässern, anschließend biologischer Säureabbau, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.*



### Boden / Anbaugebiet

*kalkhaltige Lehm-, Schluff- und Sandböden; Urgesteinböden*



### Speisebegleiter

*Ein perfekter kulinarischer Allrounder der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmoniert wie mit Pastagerichten und Kartoffelgratins.*



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at