



# RULÄNDER SÜDSTEIERMARK 2017

## GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT

12,5 % VOL. ALKOHOL

6,9 G/L RESTZUCKER

6,5 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

2021 – 2025+ TRINKREIFE

Strahlende zitronengelbe Farbe. Aromen von hellem Biskuite, gerösteten Haselnüssen, sowie Nashi Birne strömen klar aus dem Glas. Mit Luft etwas Zuckerwatte und kandierter Apfel. Am Gaumen von einem eleganten Schmelz und cremiger Natur. Ein ganzer Fruchtkorb spiegeln sich ebenso, wie reife Zitrusfrüchte wider. Die leichte Fruchtsüße und der kompakte Körper formen einen sehr schmeichelnden Sortenvertreter. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



### Traubensorte

*Die Traube ist dichtbeerig und walzenförmig, gräulich - blau sind die Beeren. Die Reife tritt Anfang bis Mitte Oktober ein. Die Weine sind kräftig, extraktreich und fleischig, sowie zumeist intensiv in der Farbe.*



### Boden / Anbauggebiet

*kalkhaltiger Opok (Kalkmergel) und vereinzelt auch Sand/ Kristallinböden*



### Speisebegleiter

*Zu mittelkräftigen Fischen (Krustentieren), im eigenen Saft gebratenen Fleischgerichten zu empfehlen, aber auch zu Wildgeflügel und Pastagerichten.*



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