

Grauburgunder Graue Gans 2024

Art. Nr.: 3139224

Hersteller: Weingut Pasler, Jois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Leithaberg

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Die Rebstöcke für diesen Grauburgunder entwickelten sich auf tiefgründigen Muschelkalkböden mit humusreichem Oberboden, die ihm seinen eigenständigen Charakter und belebende Art verleihen.

Vinifizierung/Ausbau: Per Hand behutsam Anfang September gelesen, 90 Stunden auf der Maische, im 1200l Eichenfass spontan vergoren und auf der Hefe gereift.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Landwein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: DIAM-Kork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 19.00

Verkostnotiz

Helles Lachsrot, in der Nase würzig, blumig und ein Hauch von roten Beeren, am Gaumen charaktervoll, kompakt mit harmonischer Säure, im Finish präsentiert er sich mit einem langanhaltenden, cremigen, mineralischen Abgang.