



HINTERHOLZ 2015 GRUBER RÖSCHITZ

Qualität besteht bekanntlich im Weingarten. Große Qualität mit eigenständigem Charakter entsteht allerdings in Lagen, welche durch Geologie, Exposition, Mikroklima und Rebbestand beeinflusst werden.

WEINBESCHREIBUNG

Intensive Gelbfrucht, Karamel, etwas Banane, fast sämig rund, sehr extraktreich, schmelzig. Exotisch mit einem Hauch Ananas

ÜBER DEN WEIN

15 Stunden Maischestandzeit, Gärung im großen Holz, 10 Monate Lagerung im 2.000 Liter Eichenfass (Manhartsberger Eiche)

TRINKGENUSS

Ideal für saftiges Rindfleisch mit Pilzen; Steinpilze gebacken;

Rebsorte:	Chardonnay
Lage:	Hinterholz
Boden:	Urgestein
Alk:	13,0%
Säure:	7,7 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2015-2023

