



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Wunderkammer? Kuriositäten und Raritäten aus aller Welt waren die Wunder, die in diesen Kammern wie Schätze gehütet, bestaunt und zusammengetragen wurden. Diese Wunderkammern – auch Kabinette oder Panoptika genannt – bezweckten, eine Weltanschauung zu vermitteln, in der Geschichte, Kunst, Natur und Wissenschaft zu einer Einheit verschmolzen. Süße, Säure, Mineralität und Freude – eine Einheit, und doch auch eine wundersame Kuriosität - Riesling neu interpretiert.



Wunderkammer Riesling - BIO



Sorte: 100 % Riesling
Boden: Konglomerat & weißer Schotter
Lese: selektive Handlese
Verarbeitung: 12h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen mit Kämmen.
Mit Weingarten-Hefen vergoren im Stahltank bis Ende Jänner.
Ausbau: 4 Monate auf der Vollhefe
Analytik: 9,5 % vol., süß

Verkostnotiz: saftiger Pfirsich, weiße Blüten, Steinobstfrucht. Süße trifft auf eine lebendige Säurestruktur. Mineralische Noten am Gaumen. Pfirsich und weiße Blüten auch im Abgang. Leichtigkeit und unendlicher Trinkfluss. Saftig, leicht, süß und belebend. Am Besten gut gekühlt zu jeder Tages- und Nachtzeit!

Speisenbegleitung: Riesling Wunderkammer passt hervorragend als Aperitif. Sehr gut begleitet dieser Wein asiatische Gerichte mit Zitrus- und Yuzu-Aromen. Auch mit Käse kann Riesling Wunderkammer hervorragend kombiniert werden.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite