



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Rebsorten die seit jeher bei uns in der Region heimisch sind. Das Wissen um das Zusammenspiel der Sorten für die Vitalität der Weingärten, die Authentizität, Ehrlichkeit und Harmonie. Wein im Gleichgewicht. Wein der Vielfalt. Immer anders aber doch so gleich. Traditionell gemischt gepflanzt von anderen Generationen, weiter gelebt und gearbeitet für die Zukunft.



Gemischter Satz ^{BIO} Braitenpuechtorff

Sorte: 100 % gemischter Satz von den Rebsorten Chardonnay, Müller Thurgau, Welschriesling, Grüner Veltliner, Riesling, Grauburgunder, Pinot Blanc, Frühroter Veltliner, Neuburger, Zierfandler, Rotgipfler, Sämling und Roter Veltliner

Riede: Einzellagen der Heimatgemeinden

Boden: kalkhaltiges Konglomerat

Lese: selektive Handlese

Verarbeitung: 10h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Mit neutralen- und Weingarten-Hefen vergoren im Stahltank

Ausbau: 4 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 12,5 % vol., trocken

Verkostnotiz: gelbe Ringlotte, saftige Birne, weiße Blüten, reife Steinobstfrucht. Mineralische Noten und ausbalanciertes Säurespiel. Reifer Apfel im Abgang. Vielschichtig und komplex – mit jeder Schluck lädt ein neue Aromen zu entdecken: Ein perfekter Speisenbegleiter!

Speisenbegleitung: Gemischter Satz Braitenpuechtorff passt hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten. Salate, asiatische Küche und vegetarische Gerichte ergänzt gemischter Satz ideal.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite