



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Auf den Südhängen des sagenumwobenen Pankrazberg trotz Grün Veltliner seit jeher dem Eisheiligen Pankratius. Die Vielfalt der Böden des Hanges – roter Sand, Kalkmergel und Konglomerat mit Lössauflagen – spiegelt sich charaktervoll mit viel Struktur im „Pankraz“, unserer Verneigung vor dieser Lage, wider.



Pankraz Reserve ^{92 Punkte A la Carte} **Grüner Veltliner 2015**

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: Pankraz

Boden: Sand, Kalkmergel und Konglomerat mit Lössauflagen

Lese: selektive Handlese

Verarbeitung: 24hMaischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren mit 30 Prozent ganzen, unverletzten (handabgebeert) Beeren im gebrauchten 500L Eichenfass aus Österreich

Ausbau: 10 Monate im gebrauchten Fass auf der Vollhefe

Analytik: 13,0 % vol., Restzucker 1,1 g/L, Säure 6,3 g/L

Optimale Genussreife: von 2016 bis 2025

Verkostnotiz: Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Grapefruit, Pfirsich, leichte Kräuternoten, am Gaumen lebendige Struktur, markantes Säurespiel, Zitrusnoten und zart pfeffriges Finish, gute Länge und animierender Trinkfluss. (A la Carte)

Speisenbegleitung: Grüner Veltliner Pankraz Reserve ist durch seine salzig-mineralische Struktur ein idealer Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten. Würzige und kräftige Speisen unterstützt dieser Wein ebenso wie Innereien und Gebackenes.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite