



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Auf den Südhängen des sagenumwobenen Pankrazberg trotz Grüner 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 95 Punkte A la Carte / 93 Punkte Falstaff **Grüner Veltliner 2017**

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: Pankraz

Boden: Sand, Kalkmergel und Konglomerat mit Lössauflagen

Lese: selektive Handlese

Verarbeitung: 13h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

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

Ausbau: 11 Monate im gebrauchten Fass auf der Vollhefe

Analytik: 13,5 % vol., Restzucker 1,0 g/L, Säure 5,4 g/L

Optimale Genussreife: von 2018 bis 2028

Verkostnotiz: Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Kräuternoten, Grapefruit, Physalis, Marille, körperreicher Wein, straff, dicht, engmaschiger Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, lang anhaltend, pikant und fruchtig im Rückaroma (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