



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 charakternvoll mit viel Struktur im „Pankraz“, unserer Verneigung vor dieser Lage, wider.



Pankraz Reserve 94 Punkte A la Carte / 92-94 Punkte Falstaff **Grüner Veltliner 2018**

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: Pankraz

Boden: Sand, Kalkmergel und Konglomerat mit Lössauflagen

Lese: selektive Handlese

Verarbeitung: 10h 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 5,2 g/L

Optimale Genussreife: von 2019 bis 2029

Verkostnotiz: Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Apfel-Quitte, kandierte Orange und Birne, Kräuter, gehaltvoll, dicht und straff, Kapern und Grapefruit im engmaschigen, pikanten Finish, lang anhaltend, Potenzial (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