



# GROISS

## BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Einzellagen Weingärten in Fahndorf und Breitenwaida bilden die Grundlage für die Riesling Selektion Braitenpuechtorff. Weißer Schotter und Quarz sind die Basis für diesen mineralischen Charakterwein. Ein Bekenntnis zur Region und zu deren Geschichte.



### **BRAITENPUECHTORFF** 90 Punkte Falstaff **Riesling 2018**

**Sorte:** 100 % Riesling

**Riede:** Heimatlagen in Fahndorf und Breitenwaida

**Boden:** weißer Schotter und Quarz

**Alter der Reben:** 30 +

**Lese:** selektive Handlese in mehreren Durchgängen

**Verarbeitung:** 10h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Vergoren im Stahltank und ausgebaut auf der Vollhefe

**Ausbau:** 8 Monate auf der Vollhefe

**Analytik:** 12,5 % vol., Restzucker 4,8 g/L, Säure 6,5 g/L - trocken

**Optimale Genussreife:** von 2019 bis 2025

**Verkostnotiz:** kühle, lebendige Fruchtnoten, Marille, Melone, weiße Blüten, Wiesenkräuter, am Gaumen mineralischer Wein mit straffer Struktur, saftige Frucht, Grapefruit im Finish, gute Länge

**Speisenbegleitung:** Riesling Braitenpuechtorff ist durch seinen mineralischen und straffen Charakter ein idealer Begleiter zu Fischgerichten. Asiatische Küche unterstützt dieser Wein ebenso wie weißes Fleisch und Käse.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite