



# GROISS

## BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Auf den Südhängen des sagenumwobenen Pankrazberg trotz Grün Veltliner seit jeher dem Eisheiligen Pankrätius. 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 <sup>94 Punkte A la Carte</sup> Grüner Veltliner 2016

**Sorte:** 100 % Grüner Veltliner

**Riede:** Pankraz

**Boden:** Sand, Kalkmergel und Konglomerat mit Lössauflagen

**Lese:** selektive Handlese

**Verarbeitung:** 18h Maischestandzeit. 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:** 13,5 % vol., Restzucker 1,0 g/L, Säure 5,3 g/L

**Optimale Genussreife:** von 2017 bis 2025

**Verkostnotiz:** Jugendliche Farbe, ausgeprägte, komplexe Aromatik, Kräuter, pfeffrige Noten, gelbe reife Frucht, Nashi-Birne, Melone, am Gaumen körperreich, dicht, straffe Struktur, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, langer, engmaschiger Abgang, Kräuternoten, kandierte Orangen und Kumquat im Nachhall, 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