



# GROISS

## BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Wenn Rebstöcke Geschichten erzählen könnten, würden wir der Schablau ein ganzes Buch widmen. Unsere Winzerhände kümmern sich schon über 3 Generationen hinweg, seit nunmehr fast 60 Jahren um diese Reben. Heiße Sommer, kalte Winter, Winde, Trockenheit und Regen – die Einflüsse der Natur, das Gedächtnis der Reben und der Lauf der Zeit prägen den Charakter des „Weines der Erinnerungen“!



### IN DER SCHABLAU, Grüner Veltliner 94 Punkte A la Carte Weinviertel DAC Reserve, 2016

**Sorte:** 100 % Grüner Veltliner

**Riede:** In der Schablau

**Alter der Rebstöcke:** 50 +

**Boden:** Konglomerat

**Lese:** selektive Handlese in mehreren Durchgängen

**Verarbeitung:** 9h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren mit Weingartenhefen im Stahlfass

**Ausbau:** 10 Monate auf der Vollhefe

**Analytik:** 13,5 % vol., Restzucker 3,7 g/L, Säure 6,0 g/L

**Optimale Genussreife:** von 2017 bis 2025

**Verkostnotiz:** Jugendliche Farbnoten, nuanciertes Bukett, Mix aus blättrigen Noten, dunkelwürzige Anklänge, saftige Frucht, leicht pfeffrig, am Gaumen körperreicher Wein, Grapefruit im Abgang, feinwürziges Finish, lang anhaltend (A la Carte)

**Speisenbegleitung:** Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve In der Schablau ist dank seiner mineralisch-würzigen Struktur ein idealer Begleiter zu allen gebratenen und gesottenen Fleischgerichten. Ebenso passt dieser Wein zu würzigen und deftigen Gerichten. Auch Käsevariationen werden ideal ergänzt.

**Allergene Inhaltsstoffe:** enthält Sulfite