



HARETER

Pinot Gris Spätlese 2019



Charakteristik

Der Pinot Gris stellt sehr hohe Ansprüche an seine Umgebung und ist nur sehr schwer zufriedenzustellen. Doch all diese Mühen zahlen sich aus, wenn man nur einen Schluck dieses hervorragenden Weines probiert.

Helles goldgelb, Honigmelone, kandierte Orange und Mandeln, balancierte Textur, feiner Trinkfluss, gut integrierte Restsüße im Abgang, Rancio im Nachhall

Ausbau: süß

Alc.: 10,5 %

Trinktemperatur: 9-12°C

Säure: 6,3 g/l

Trinkreife: ab 2020

Restzucker: 66,5 g/l

Riede

Hausweingärten

Vinifikation

Die Trauben wurden per Hand gelesen. Nach der Volltraubenpressung kam es zur Vergärung und Lagerung im Stahltank.

Speiseempfehlung

Der Grauburgunder eignet sich hervorragend zu Wildgerichten, Kalbsfleisch und Pasteten. Er ist jedoch auch ein sehr guter Begleiter zu einem Picknick. Deshalb unser Rezepttipp: ein paar Cracker, ein selbstgemachter Aufstrich, zwei Gläser und eine Flasche Wein und ab geht's mit dem Rad zum Neusiedler See!