

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



Riesling DÜRNSTEINER BURG Reserve 2025

Fulminanter, traubig fruchtsüßer Auftritt, großzügig in jeder Weise, Marillen-Pfirsich-Mix, Papaya, reife, saftige Ananas; kräftiger Sockel, ein veritables Barockengerl mit feiner Ziselierung, glockenklar und doch unglaublich dicht, hochkonzentriert, mit streichelweicher Textur; grandios bis ins tiefgründige Finale.
{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12-14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-20 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Fisch, weißem Fleisch, mediterraner Küche oder einfach solo.

Von Hand gelesen am 03. Oktober 2025.
Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

BODEN UND HERKUNFT

MONOPOLLAGE - Die Trauben wachsen im Terrassenweingarten innerhalb der historischen Befestigungsanlage Dürnsteins. Die steilen Terrassen erstrecken sich oberhalb von Schloss Dürnstein entlang der Stadtmauer wie eine Himmelstiege neben dem blauen Barockturm.

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz I
WACHAU-AUSTRIA
Kirchenplatz 13
T: +43 2713 2450
office@gritsch.at
www.gritsch.at