

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



Riesling

DÜRNSTEINER BURG *Reserve*
2021

Öffnet sich mit einem schillernden Kaleidoskop an Fruchtnuancen, welche die gesamte Palette von Steinobst bis zur Fruchtextotik umspannt; Orangen, reife Limonen, Pfirsiche, Marillenconfit, aber auch reife Weintrauben und eine Prise Salz beherrschen die Szene; alles steht auf einem satten Unterbau von geradezu barocken Formen, kraftvoll, üppig und zugleich total fein gemeißelt; ein paar Gramm Restzucker und das elegante Säurekostüm sorgen für Spannung bis ins schier endlose 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. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

BODEN UND HERKUNFT

Die Trauben wachsen im letzten großen 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. Gewissermaßen ein über Dürnstein hängender Garten.

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