

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



RIESLING DÜRNSTEINER BURG 2018

Fein gewebter Aromenteppich aus reifem Steinobst und Tropenfrüchten. Ruht auf einem stoffigen Fundament - lässt jedoch Finesse und Strahlkraft nicht vermissen. Klar konturiert und mineralisch, dennoch kraftvoll.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5%vol, halbtrocken

TRINKTEMPERATUR 12–14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

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

Von Hand gelesen am 10. Oktober 2018. 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 Dürnstains. 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

Weinverkostung und -verkauf:
April bis August: MO–SA
von 9–12 und 13–17 Uhr
und nach tel. Vereinbarung
September bis März:
nach tel. Vereinbarung!

www.gritsch.at