



Pinot Cuvée Ruster Ausbruch DAC 2018

Art. Nr.: 1190218

Hersteller: Feiler-Artinger, Rust

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Leithaberg

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay

Alkoholgehalt: 10 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: Leicht lehmige Braunerde auf Muschelkalk

Vinifizierung/Ausbau: Gärung zu 30 % in neuen französischen Barriques, der Rest in bereits einmal verwendeten Barriques, der Ausbau erfolgte in den gleichen Fässern.

Kategorie: Süßwein

Qualitätsstufe: Ausbruch

Stilistik: Edelsüß

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,9 g

Süße: Edelsüß

Restzucker: 205,8 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 96

Falstaff: 95

Flaschengröße: 0,36 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 27.80

Verkostnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase Haselnuss- und Vanillearomen, Brioche, am Gaumen feine Fruchtaromen, cremige Textur, Akazienhonig, sehr elegant und lang.