



# BEERENAUSLESE RARITÄT 2017

## RARITÄT

**0,375 L** SIZE

**12,5 %** ABV

**157,2 G/L** RESIDUAL SUGAR

**6,6 G/L** ACIDITY TA

**CORK** CAP

**2021-2036+** BEST ENJOYED

Finesse bouquet of dried apricot & orange marmalade. Subtle spicy, herbal aromas of lemon thyme and sweetened peppermint tea distinguish this special sweet wine. On the palate, the animating sweetness plays off a refreshingly lively acidity, culminating in a balanced elegant and long finish. (Mathias Riepl, diploma sommelier)



grape variety

*Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.*



ground / cultivation area

*kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden*



**FALSTAFF**

(96 Punkte)



Big bottle and special shapes on request [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)