Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen




# SAUVIGNON BLANC
# RIED NUSSBERG 2018

## GROSSE STK RIED

**6,2 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,5** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2023 – 2033+** TRINKREIFE

**1,3 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**17 – 39** JAHR ALTE REBEN

Einzigartig, vielschichtiges und fein strukturiertes Bukett. Zuerst getrocknete Kräuter, Lindenblüten und Fenchelsamen. Mit Luft kommen immer feinere Aromen hervor. Bergamotte, eingelegtes Gemüse, Wachholdersamen sowie gelbe Frucht und viel kalkige Würze. Schicht für Schicht präsentiert sich dieser Nussberg ausbalanciert mit viel Energie und Kraft. Klare saftige Frucht mit ätherischen sowie kräutrigen Anklängen und deutlicher Mineralik. Der Kern des Weines fokussiert sich Mittig am Gaumen und bleibt ewig haften. Groß! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

### Traubensorte

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

### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand. Maischestandzeit 12-24h. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (600-2400lt). Ausbau je nach Fass 12 bis 24 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach einem weiteren Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im September 2022 unfiltriert abgefüllt.*

### Boden / Anbaugebiet

*Opok (Kalkmergel)*

### Speisebegleiter

*Zu feinen Fischgerichten und hellem Geflügel ebenso zu empfehlen wie zu weißem Spargel; auch als Solist eine Gaumenfreude.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at