



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Ausblenden](#)

## SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2018

### ERSTE STK RIED

**0,75 L** INHALT

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**6,3 G/L** SÄURE B.A. WS

**KORK** VERSCHLUSS

**32** JAHR ALTE REBEN

**2022 – 2032+** TRINKREIFE

Karge tiefgründige Nase nach nassem Stein, Lorbeerblatt und Grapefruit. Reife Johannesbeere, Earl Grey sowie Wachholder kommen mit dem zweiten Schwenker hoch. Der Gaumen präsentiert sich kompakt, mit herbaler Würze und perfekt eingebundener, packender Säurestruktur. Leicht austrocknend und kompromisslos im langen Nachhall. (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

*Maischestandzeit 12-24h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (1200-2400lt). 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

*Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto...*



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)