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



SAUVIGNON BLANC
RIED NUSSBERG 2020

GROSSE STK RIED

6,5 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2024-2034+ TRINKREIFE
1,1 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS

Fulminates Bukett nach Salzzitrone, Lindenblüte und nassem Kieselstein. Salzkapern, Artischocke sowie Kreide. Am Gaumen kompakt, voller Spannung, präziser Säurestruktur und gelben Fruchtkern. Grapefruit und Fleur de Sel. Der Wein vibriert und vereint Finesse und Kraft. Buddhas Hand, Hibiskus, Austernwasser im langen Nachhall. Große Zukunft und schon jetzt großer Wein! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 97 Punkte
„Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach Kräutern und Walnuss, reife Stachelbeeren und Cassis, würziges Bukett, zart nach Grapefruitzesten, mineralischer Touch. Komplex, straff, weißer Apfel, engmaschig, finessenreicher Säurebogen, ein Hauch Limetten, salziger Nachhall, sehr lange und mit sicherem Potenzial ausgestattet.“

Wein.Plus: hervorragend
„Feste und tiefe, vielschichtige, leicht fenchelige, etwas rauchige, nussige und vegetabile bis getrocknet-kräuterige Nase nach reifen gelben Früchten mit an Pfifferlinge, Krebsfleisch und Mangold erinnernden Nuancen. Feste und konzentrierte, herb-saftige Frucht mit etwas Schmelz, einem Hauch Pfeffer und Hibiskus, griffige Phenolik, lebendige Säure, dicht, tief und nachhaltig, angedeutet Meeresfrüchte, sautierte Pilze und Speck, kreidige Mineralik, nussige Holzaromen im Hintergrund, hat Kraft und zugleich Finessen, eine Spur Butter im sehr guten bis langen Abgang.“

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 Juni 2024 unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel), Tuff (vulkanischer Boden)
Pflanzjahr: 1987 - 2004

Speisebegleiter

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

FALSTAFF	**WEIN.PLUS**
(97 Punkte)	(hervorragend)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at