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



SAUVIGNON BLANC
RIED SULZ 2020

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT
13,5 % VOL. ALKOHOL
1,1 G/L RESTZUCKER
6,4 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
33 JAHR ALTE REBEN
2024-2032+ TRINKREIFE

Tiefe gelbwürzige Aromen von Mandarine, Buddhas Hand und Nektarine. Trockenblume, Lavendel und Rauch kommen mit etwas Luft dazu. Am Gaumen engmaschig mit lebendiger, jedoch fein ziselierter Säure die eingebettet im kompakten gelben Fruchtschmelz wirkt. Eine vom blauen Opok (Kalkmergel) herrührende staubige, fast steinige Mineralik sorgt für Spannung und Griff. Die Kombination von austrocknendem Nachhall und dem langen Haftenbleiben von Würze und Frucht animieren und begeistern! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 95 Punkte
„Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Dezenter Blütenhonig, gelbe Tropenfrucht, zart nach Pfirsich und Ananas, einladendes Bukett. Komplex, elegant, weiße Apfelfrucht, feine Säurestruktur, mineralisch-salzig, sehr balanciert und lange anhaftend, ein straffer Speisenwein, sicheres Reifepotenzial.“

Wein.Plus: hervorragend
„Feste und recht tiefe, leicht gelb-gewürzige, etwas nussige, vegetabile und angedeutet pilzige Nase nach reifen gelben Früchten mit einer Spur Provencekräutern, Tabak und Trockenblumen. Herbe, fest-gewirkte Frucht mit etwas Schmelz und einem Hauch Nussbutter, lebendige Säure, hat Griff von mürbem Gerbstoff, nachhaltig am Gaumen, gewisse Phenolik, verhaltene, rauchige Holznoten im Hintergrund, salzige und fast steinige Mineralik, hat Kraft, pflanzliche Würze und etwas dunkle Beeren im sehr guten Abgang, hat Länge und Nachdruck.“

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 März 2024 unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)
Pflanzjahr: 1981 – 2001

Speisebegleiter

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

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

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at