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




# SAUVIGNON BLANC
# RIED NUSSBERG 2017

### GROSSE STK RIED

**6,0 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,5** VOL. ALKOHOL

**0,375 L** INHALT

**2024 -2028+** TRINKREIFE

**2,4 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**16 – 38** JAHR ALTE REBEN

Mehrdimensionaler Auftritt. Ringelblume und Wacholder präsentieren sich. Schon in der Nase zeigt sich dieser Nussberg unglaublich fein verwoben.Tiefgründige Aromen von Johannisbeere und Limettenabrieb. Eine kühle Rauchigkeit gepaart mit viel Mineralität ziehen sich wie ein roter Faden hindurch. Mit Luft, getrocknete Kamille und wieder Wacholder. Bleibt ewig am Gaumen haften. Sogar im Nachhall wechseln die Aromen und zeugen von der Komplexität. Einzigartig. (Thomas Schabl, Weinsommelier)

**Vinaria: 17,1**
*„Ausgesprochen interessanter und individueller Duft, exotische Fruchtaromen kombiniert mit kalkig-kreidigen Tönen, tief im Glas Fizzers, Ananas und Lebkuchen; viele Facetten auch am Gaumen, elegante Textur, belebendes Säurespiel, fein gehalten, bisschen Pfeffer, lang“*

**Vinum: 18**
*„Ist mit 2015 vergleichbar. Das Jahr war etwas kühler, aber es war ein ganz großer Jahrgang für das Weingut. Sehr straight, spielt mit der Frucht, weniger fruchtbetont, ein sehr reduzierter Wein mit einem Hauch Akazienhonig, auch rauchige, steinige Noten. Die 18 Monate auf der Hefe sind spürbar. Reduziert und spannend. Hohe Reife und Säure. Noch zurückhaltend und viel zu jung, aber großes Potential.“*

## 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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung. Zwölf Monate Ausbau auf der Vollhefe, danach sechs Monate Reifezeit im Stahltank, abgefüllt unter bewusstem Verzicht auf Schönung und Filtration.*

## Boden / Anbaugebiet

*Opok (Kalkmergel)*

## Speisebegleiter

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

| **FALSTAFF** | **ROBERT PARKER** | **VINARIA** | **VINUM** |
|---|---|---|---|
| (96 Punkte) | (95 Punkte) | (17,1) | (18 Punkte) |




Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at