



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

SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2021

SIEGER KLEINE ZEITUNG RIEDENWEINE

7,00 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2025-2035+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

Gegrillte Pimientos, Kaktusfeige und Physalis bilden die Vorhut des enorm vielschichtigen Buketts. Grapefruit, Fenchelsamen und Wacholder sorgen für eine ätherische Würze. Am Gaumen strahlt dieser Ried Nussberg die monumentale, jahrgangstypische Kraft und vornehme Frische aus. Säurespannungsbogen sowie Fruchtschmelz sind in unglaublicher Harmonie vereint und führen zu einem langanhaltenden, ausbalancierten Nachhall. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff:

“Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Pfirsich, etwas Mango, kandierte Orangenzensten, etwas Blütenhonig. Komplex, stoffig, weiße Frucht, finessenreiche Struktur, mineralisch-zitroniger Nachhall, elegant und lange anhaftend, ein charaktvoller Terroirwein, großes Reifepotenzial.” (Peter Moser)

wein.plus:

“Fester, konzentrierter und tiefer, deutlich gemüsigter und auch etwas kräuteriger Duft mit noblen gelbfruchtigen Aromen, etwas Rauch, Krebsfleisch, angedeutet Knoblauch, zarter gelber Würze, angedeuteten Fasstönen und Mineralik. Herb-saftige, wieder konzentrierte, feste, helle Frucht, verhalten nussige und rauchige Fasstöne, gemüsige und kräuterige Aromen, etwas Ätherik im Hintergrund, feine Säure und moderater Griff, Johannisbeertöne im Hintergrund, hat Kraft, aber auch kühlende Elemente, ausgezeichnete Tiefe, reichlich Mineralik, vielschichtig, dicht und lang, am Ende wieder mit getrockneten ätherischen Kräutern.”



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 Februar 2025 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
(98 Punkte)

KLEINE ZEITUNG
(1. Platz Riedenweine)

WEIN.PLUS
(95 Punkte)

JAMES SUCKLING
(97 Punkte - 2. bester
Wein Steiermark)

GAULT-MILLAU
(98 Punkte)

JANCIS ROBINSON
(17 Punkte)

MEININGER
(96 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at