

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



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2021

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

13,5 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

7,2 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

34 JAHR ALTE REBEN

2025-2033+ TRINKREIFE

Einnehmende Aromen wie Türkischer Honig, Guave und Honigmelone strömen aus dem Glas. Gefolgt von Wacholder, Lorbeer und reifem Pfirsich. Reichhaltiger Körper mit balancierender Frische und viel Tropenfrucht am Gaumen. Im Nachhall balanciert mit einer vom Opok herrührenden Rauchigkeit und ewig lang mitschwingender Mandarinen und Lavendel Note. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

„Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Orangenesten, Nuancen von Guave und Mango, dezenter Blütenhonig. Komplex, saftig, gelbe Frucht, feine Säurestruktur, salzig-zitronig, rund und zugänglich, ein vinöser Speisenbegleiter, bereits antrinkbar, mit sicherem Reifepotenzial ausgestattet.“ (Falstaff, Peter Moser)

„Recht fester, herber und beinahe kühl wirkender, deutlich vegetabiler Duft mit verhaltenen Zitrus- und Kernobstaromen, getrockneten Kräutern, vor allem Salbei, dazu Johannisbeerblättern und Mineralik. Knochentrockene, wieder eher kühl wirkende Frucht mit pflanzlichen bis kräuterigen, hefigen und leicht rauchigen Noten, relativ präsente Säure, Griff von reifem Gerbstoff, deutliche Mineralik am Gaumen, nachhaltig, gewisse Tiefe, fester Bau, im Hintergrund Johannisbeeren und Johannisbeerblätter, gezügelte Kraft, sehr guter, straffer, herb-saftiger Abgang mit Schliff und feiner pflanzlicher Würze.“ (wein.plus)



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 12–24 Stunden. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, neutralen Eichenfässern (1200–2400 Liter). Ausbau je nach Fass 12 bis 24 Monate auf der Vollhefe. Erster Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im März 2025 – nach insgesamt 41 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2025 in den Verkauf.



Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)

Pflanzjahr: 1981 – 2001



Speisebegleiter

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



FALSTAFF
(95 Punkte)

WEIN.PLUS
(92 Punkte)

JAMES SUCKLING
(96 Punkte)

GAULT-MILLAU
(96 Punkte)

JANCIS ROBINSON
(17,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at