

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



SAUVIGNON BLANC RIED OBERE RANZ 2021

RIEDENWEIN

0,75 L INHALT

14,0 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

6,9 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

2025-2035+ TRINKREIFE

Feines Bukett nach Stachelbeere, Mirabelle und Birnenfrucht. Zusätzlich der kühlen Lage herrührende Aromen nach roter Johannisbeere, Feldgurke und Wiesenkräutern. Am Gaumen von kreidiger Textur mit fulminanter Frische. Gelber Fruchtschmelz mit Aromen nach Kumquat, Guave und Limettenöl im langen Nachhall. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

“Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Weiße Johannisbeeren, zart nach Cassis, frische Stachelbeeren, feiner Blütenhonig, einladendes Bukett. Stoffig, elegant, Nuancen von weißer Frucht, frisch, zitroniger Touch, gut anhaftend, ein Hauch von Pfirsich im Nachhall, angenehm kühler Stil, ein anregender Speisenbegleiter.” (Falstaff, Peter Moser)

“Fester, herber, nussiger und leicht rauchiger Duft mit gemüsigen Aromen und reifen gelben Früchten, etwas Kamille und getrockneten Pilzen. Fest gewirkte, vollkommen trockene Frucht mit angetrocknet-pflanzlichen, erdig-mineralischen, nussigen und zart rauchigen Aromen, etwas Wacholder am Gaumen, feine Säure und moderater Griff, pilzige Nuancen und Salz, spürbarer Alkohol, florale und dunkelbeerige Noten im Hintergrund, an Ingwer und Wasabi erinnernde Töne, sehr guter, fester, herber Abgang mit nussigen Fasstönen.” (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

Lese und Traubenselektion per Hand. Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, neutralen Eichenfässern (1200–2400 Liter). 24-monatiger Ausbau 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 April 2025 – nach insgesamt 42 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2025 in den Verkauf.

■■■ Boden / Anbaugebiet

Weißer Korallenkalk



Speisebegleiter

Zu feinen Fischgerichten (Salzwasserfisch) und zur orientalischer Küche.



FALSTAFF

(95 Punkte)

WEIN.PLUS

(89 Punkte)

JAMES SUCKLING

(94 Punkte)

GAULT-MILLAU

(94 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at