



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

SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2022

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

13,5 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

6,9 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

35 JAHR ALTE REBEN

2026-2032 TRINKREIFE

„Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weiße Tropenfrucht, Nuancen von Cassis und Stachelbeeren, kandierte Grapefruitzesten unterlegt, ein reicher Obstkorb in der Nase. Würzig, wieder nach Stachelbeeren, weißes Kernobst und frische Säurestruktur, mineralischer Abgang, bereits zugänglich, weiße Johannisbeeren im Nachhall.“ (Peter Moser, Falstaff)



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 inahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau imahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im März 2026 – nach insgesamt 42 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2026 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)



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)