



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# SAUVIGNON BLANC RIED SULZ

## ERSTE STK RIED

**5,9 G/L** SÄURE B.A. WS

**14,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2016-2023+** TRINKREIFE

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**26** JAHR ALTE REBEN

Vielschichtig und tiefgründig. Dunkle Fruchtnoten, allen voran schwarze Johannisbeere und zarte Waldbeeren. Dazu auch feine und sehr subtile Gemüse- und Gewürzaromen wie Oliven, getrocknete Tomaten und Artischocken. Eindrucksvoll spürt man konzentriert-rauchige Mineralien vom Kalk-Mergel-Boden, dazu eine seidig-saftige Textur. Bleibt ganz lange im Mund, Zitrusfrüchte erfrischen, salzig, offen und voll sprühender Lebendigkeit. Noch ganz jung und am Beginn einer großen Entwicklung. (Arno Bergler – WeinErleben)



### 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 und 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass, weiterer Ausbau im Stahltank.*



### Boden / Anbaugebiet

*Opok (Kalkmergel)*



### Speisebegleiter

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



**FALSTAFF**  
(94 Punkte)

**A LA CARTE**  
(93 Punkte)

**VINARIA**  
(3 Sterne)

**GAULT MILLAU**  
(17 Punkte)



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