



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2011

ERSTE STK RIED

5,7 G/LT SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2012–2019+ TRINKREIFE

1,6 G/LT RESTZUCKER

22 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Einladendes und vielschichtiges Aromenspiel, erinnert an reifes Steinobst und Avocado, florale Noten, fest gewirkt am Gaumen, eine salzige Ader durchzieht den Wein, gibt Struktur und einen tollen Trinkfluss, Johannisbeernoten im langen Abgang, vorbildlich.



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

Leser 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

Kalkmergel (Opok)



Speisebegleiter

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



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at