



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2010

ERSTE STK RIED

6,4 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2012–2019+ TRINKREIFE

1,7 G/LT RESTZUCKER

21 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Fein aromatische Nase, erinnert an Avocado, Mango und leicht Johannisbeeren, engmaschig, saftig und trotzdem straff, exotische Fruchtspiel am Gaumen, zarte Rauchigkeit vom Opokboden ist spürbar, ein delikater Wein mit deutlicher Herkunftstypizität.



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

Lesen 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...

VINARIA
(5 Sterne)

FALLSTAFF
(5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at