

Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

SAUVIGNON BLANC
RIED SULZ 2018

ERSTE STK RIED

6 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
0,3 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
2020-2027+ TRINKREIFE
29 JAHR ALTE REBEN

Vielschichtige und animierende Nase nach Physalis, viel gelber Paprika und kraftvoller Sauvignon blanc Würze. Im Geschmack komplex und vom Opok geprägt rauchige Stilistik die den Gaumen förmlich austrockenen lässt. Deutlich vorhanden auch dunkle Beeren und Zitrusfrucht. Langer enger Nachhall, der sich in der Mitte seines Seins noch einmal öffnet. Grandioser Herkunftszeuge. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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 im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

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

GAULT MILLAU	FALSTAFF	WINIE ENTHUSIAST
(18 Punkte, 3 Trauben)	(94 Punkte)	(95 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at