

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



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2019

GROSSE STK RIED

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2023 – 2033+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

Grand Cru.

Feine Würze, getrocknete Kräuter, Wacholder, reife gelbe Stachelbeere, rauchige Cassisnoten. Komplex, saftig, engmaschig, klar definiert, feingliedrig, mineralisches und nicht enden wollendes Finale. Harmonisch und perfekt balanciert. Ein großer Wein!

A la Carte: 99 Punkte

“Kräftige Farbe, vielschichtige Nase, kandierte Orange, Marille, Pimentos, Steinobst, florale Anklänge, körperreich, dicht und engmaschig, feinköniges Finish, lang anhaltend, Kumquat, Verbene und Minze im Rückaroma.”

Falstaff: 96 Punkte

“Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Mit zarter Melisse unterlegte reife Stachelbeere, Mangonoten, tabakig, Orangenschalen klingen an, mit weißem Nougat unterlegt. Gute Komplexität, straff und frisch, saftig, engmaschig, zart nach Birnenfrucht, mineralisches Finish. Lakritze, Limetten im Nachhall, sicheres Potenzial, wird von weiterer Flaschenreife profitieren.”

James Suckling: 96 Punkte

“This has a beautiful nose of jasmine flowers, white peaches, lemon peel and fresh pears, with some mangosteen. Elegant, sleek and supple, with a medium to full body and wonderful freshness. Long and classy. Drink or hold.”

Weinwisser: 17,5/20 Punkte

“Etwas mehr Holzprägung, kräutrige Noten, rosa Grapefruit, elegant gewoben, feine Struktur, mit sehr seidigem und elegantem Mundgefühl, wieder mit finesse-reichem Schmelz im Finale.”

Jancis Robinson: 17

“Ehrenhausen. Limestone, calcareous sandstone and marl. In conversion to organic. Intense herbal notes, fennel, gooseberry and a perfumed floral character. Crisp and structured with a cool, refined charm. High extract and texture on the concentrated palate. Tangy acidity, delicate saltiness and drying grapefruit finish. (PS) 13.5% Drink 2023 –2028”

Wein.Plus: hervorragend

“Nussiger und etwas fenchelig-vegetabiler Duft mit Steinobstaromen, ein wenig Rauch, hellem Tabak, Kräutern und getrockneten Pilzen. Sehr reife, saftige, teils ins Exotische gehende Frucht, sehr feine Säure und leichter Griff von mürbem Gerbstoff, nussige und zart vanillige Holznoten, ein Hauch Marzipan, wieder Fenchel am Gaumen, nachhaltig und kräftig, gewisse Wärme, nachhaltig, im Hintergrund auch dunkles Steinobst und Johannisbeeren, salzige Mineralik, etwas Salmiak, gewinnt mit Luft an Feinheiten und Frische, sehr guter, fester Abgang mit buttrigen Aromen und angerösteten fetten Nüssen.”

**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. Maischestandzeit 12-24h. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (600-2400lt). Ausbau je nach Fass 12 bis 24 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach einem weiteren Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im Juli 2023 unfiltriert abgefüllt.

**Boden / Anbaugebiet**

Opok (Kalkmergel), Tuff (vulkanischer Boden)
Pflanzjahr: 1987 - 2004

**Speisebegleiter**

Zu feinen Fischgerichten und hellem Geflügel ebenso zu empfehlen wie zu weißem Spargel; auch als Solist eine Gaumenfreude.



A LA CARTE
(99 Punkte)

GAULT & MILLAU
(19/20)

FALSTAFF
(96 Punkte)

JAMES SUCKLING
(96 Punkte)

WEINWISSER
(17,5/20)

JANCIS ROBINSON
(17)

WEIN.PLUS
(hervorragend)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at