



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

# SAUVIGNON BLANC RIED SULZ FR 2017

## ERSTE STK RIED

**0,75 L** INHALT

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**1,9 G/L** RESTZUCKER

**5,6 G/L** SÄURE B.A. WS

**KORK** VERSCHLUSS

**31** JAHR ALTE REBEN

**2022 – 2032+** TRINKREIFE

Karge tiefgründige Nase nach nassem Stein, Lorbeerblatt und Grapefruit. Reife Johannesbeere, Earl Grey sowie Wachholder kommen mit dem zweiten Schwenker hoch. Der Gaumen präsentiert sich kompakt, mit herbaler Würze und perfekt eingebundener, packender Säurestruktur. Leicht austrocknend und kompromisslos im langen Nachhall. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

### **Weinwisser: 18+/20**

*“Dunkelwürziges Bouquet, sehr kühl und würzig, tief und komplex, steinige Würze mit mineralischer Grundierung. Sehr geheimnisvoll und interessant. Im Mund ungemein druckvoll, fest und fordernd mit pikanter Würze und schöner Frische. 2024-2030”*

### **Schweizerische Weinzeitung: 19/20**

*“Sehr verhaltene, dunkle Aromatik, Anklänge an Hefe und Trockenkräuter, dahinter vegetabile, ganz leicht blättrig. Im Mund klar, würzig, recht kompakter Stil, Würze, enorm viel Grip, dunkelwürziger, fester, ganz leicht staubiger, langer Nachklang. trinken-2030”*



## 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

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 weiteren 42-53 Monaten Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt.

 Boden / Anbaugebiet

*Opok (Kalkmergel)*



Speisebegleiter

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



**FALSTAFF**  
(95 Punkte)

**SCHWEIZERISCHE  
WEINZEITUNG**  
(19/20)

**WEINWISSER**  
(18+/20)



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