



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2011

GROSSE STK RIED

5,2 G/LT SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2013-2023+ TRINKREIFE

1,5 G/LT RESTZUCKER

25 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Komplexes, straffes und unglaublich mineralisches Bukett, erinnert an verschiedenste Kräuter, Johannisbeeren und Holunder. Packende Mineralik auch am Gaumen, druckvoll und dicht, wie aus einem Guss, hat Trinkfluss und begeistert mit einer nicht enden wollenden Länge. Einzigartig, herkunftstypisch und mit großem Potenzial ausgestattet. Muss reifen.



Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen Anfang bis Mitte Oktober aus. Die Sorte liebt skelettreiche Böden. Die Weine haben leicht nussige bis brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.



Weinlese

Lesen und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im großen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;



Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein und Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



GAULT & MILLAU

(18 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at