



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2016

ERSTE STK RIED

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2018-2025+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

27 JAHR ALTE REBEN

Eng verwobenes Aromengeflecht, etwas Wachholder, gebratenes Gemüse. Verändert sich im Glas immer wieder, saftige Fruchtaromen nach schwarzen Ribiseln gesellen sich dazu, alles wirkt ruhig und doch ungemein verspielt und leichtfüßig. Herbale Gerbstoffe geben dem Geschmack viel lebendige Frische, die Säure ist saftig und animierend. Noch jung. (Arno Bergler, WeinErleben)



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

Leser und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellen Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank.



Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



FALSTAFF
(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at