

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

SAUVIGNON BLANC
RIED SULZ

ERSTE STK RIED

5,9 G/L SÄURE B.A. WS
14,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2016-2023+ TRINKREIFE
1,1 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
26 JAHR ALTE REBEN

Vielschichtig und tiefgründig. Dunkle Fruchtnoten, allen voran schwarze Johannisbeere und zarte Waldbeeren. Dazu auch feine und sehr subtile Gemüse- und Gewürzaromen wie Oliven, getrocknete Tomaten und Artischocken. Eindrucksvoll spürt man konzentriert-rauchige Mineralien vom Kalk-Mergel-Boden, dazu eine seidig-saftige Textur. Bleibt ganz lange im Mund, Zitrusfrüchte erfrischen, salzig, offen und voll sprühender Lebendigkeit. Noch ganz jung und am Beginn einer großen Entwicklung. (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

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung und 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass, weiterer Ausbau im Stahltank.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

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

FALSTAFF	A LA CARTE	VINARIA	GAULT MILLAU
(94 Punkte)	(93 Punkte)	(3 Sterne)	(17 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at