

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

SAUVIGNON BLANC
RIED SULZ 2017

ERSTE STK RIED

5,5 SÄURE B.A. WS

13,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019 – 2026+ TRINKREIFE

2,6 RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

28 JAHR ALTE REBEN

Benötigt Zeit und ein großes Glas. Öffnet sich eindrucksvoll, ruhige, gelbe Fruchtnoten liegen tief, dazu roter, gebratener Paprika und ein Hauch Johannisbeerblüte. Auch Lorbeerblätter sind da, dazu viel Sauvignon-Würze. Salzig-mineralisch auf der Zunge, sehr harmonisch. Großes Reifepotential. (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 im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellem 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
(94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at