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

SAUVIGNON BLANC
RIED SULZ FR 2018

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

13,5 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

6,3 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

32 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)

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 (1200-2400lt). 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 einem weiteren Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im September 2022 unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

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

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at