



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2017

GROSSE STK RIED

6,0 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019 – 2029+ TRINKREIFE

2,4 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

16 – 38 JAHR ALTE REBEN

Mehrdimensionaler Auftritt. Ringelblume und Wacholder präsentieren sich. Schon in der Nase zeigt sich dieser Nussberg unglaublich fein verwoben.

Tiefgründige Aromen von Johannisbeere und Limettenabrieb. Eine kühle Rauchigkeit gepaart mit viel Mineralität ziehen sich wie ein roter Faden hindurch. Mit Luft, getrocknete Kamille und wieder Wacholder. Bleibt ewig am Gaumen haften. Sogar im Nachhall wechseln die Aromen und zeugen von der Komplexität. Einzigartig. (Thomas Schabl, Weinsommelier)



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. Zwölf Monate Ausbau auf der Vollhefe, danach sechs Monate Reifezeit im Stahltank, abgefüllt unter bewusstem Verzicht auf Schönung und Filtration.



Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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

FALSTAFF
(96 Punkte)

ROBERT PARKER
(95 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at