



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2018

ERSTE STK RIED

6 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

0,3 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2020-2027+ TRINKREIFE

29 JAHR ALTE REBEN

Vielschichtige und animierende Nase nach Physalis, viel gelber Paprika und kraftvoller Sauvignon blanc Würze. Im Geschmack komplex und vom Opok geprägt rauchige Stilistik die den Gaumen förmlich austrocknen lässt. Deutlich vorhanden auch dunkle Beeren und Zitrusfrucht. Langer enger Nachhall, der sich in der Mitte seines Seins noch einmal öffnet. Grandioser Herkunftszeuge.
(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



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 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...



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at