

SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG

GROSSE STK RIED

6,5 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016-2026 TRINKREIFE

1,2 G/LT RESTZUCKER

13 BIS 35 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ganz tief von seiner Herkunft am Ratscher Nussberg geprägt: subtile Mischung aus Frucht, gemüsigen Sauvignon-Noten und eleganter Würze. Stachelbeeren und Johannisbeerblüten, dazu Fenchel und Bohnenkraut. Tief eingebettete Süße gepaart mit anregend-herbalen Noten. Viel Struktur und von großer, individueller Eleganz getragen. (Arno Bergler – Wein erleben)



Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzigintensiven Geschmack.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im großen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;

/////// Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein und Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



VINARIA (4 Sterne) A LA CARTE (94 Punkte)

FALSTAFF (94 Punkte) **GAULT & MILLAU** (18,5 Punkte)

DECANTER WORLD WINE AWARDS

(Silber Medaille)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut @gross.at