



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ FR 2015

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

13,5 % VOL. ALKOHOL

1,2 G/L RESTZUCKER

5,9 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

26 JAHR ALTE REBEN

2021 – 2026+ TRINKREIFE

Reichhaltige Aromen nach schwarzer Johannisbeere, Brombeergelee, sowie Kumquat bilden das Bukett. Mit Luft finden sich auch Lindenblüten, getrockneter Thymian und gegrillte Paprika ein. Am Gaumen salzig und von einer fein verwobenen Textur. Zitronenzesten gepaart mit nassem Stein zeigt eindrucksvoll die filigrane und elegante Seite des Weines. Saftig und ausbalanciert wirkt er im langen Abgang. (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

Maischestandzeit 12-24h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (600-2400lt). 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 weiteren 42-53 Monaten Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein 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