



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2013

GROSSE STK RIED

5,8 G/LT SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2015-2025+ TRINKREIFE

1,7 G/LT RESTZUCKER

27 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Harmonische und eindringliche Nase, Aromen von frischen Kräutern, reifen Johannisbeeren und etwas Wacholder mit deutlich mineralischen Spuren. Am Gaumen fest und elegant gebaut, wieder eindeutige Johannisbeernoten, sehr gute Struktur, bei aller Kraft bestens balanciert, langer und animierender Abgang.



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

Lesen 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 / Anbauggebiet

Kalksandstein und Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



A LA CARTE
(95 Punkte)

FALSTAFF
(95 Punkte)

GAULT & MILLAU DECANTER
(18,5 Punkte) (gold medal)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at