



SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2013

ERSTE STK RIED

5,9 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2015 – 2022 TRINKREIFE

1,9 G/LT RESTZUCKER

24 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Vielschichtige und elegante Nase, ausgereifte, gelbe Früchte, ein Hauch von Kräutern, mineralischer Glanz. Fest gebaut und betont mineralisch, baut am Gaumen Spannung auf, ausgewogen und mit gutem Trinkfluss ausgestattet, lang anhaltendes Finish. Ein absolut typischer, steirischer Sauvignon blanc.



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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung und 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass, weiterer Ausbau im Stahltank.



Boden / Anbaugebiet

Kalkmergel (Opok)



Speisebegleiter

Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto...



A LA CARTE
(94 Punkte)

FALSTAFF
(93 Punkte)

GAULT & MILLAU
(17,5 Punkte)

DECANTER
(Silber medal)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at