

Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

SAUVIGNON BLANC
RIED NUSSBERG FR

GROSSE STK RIED

0,75 L INHALT
14,0 % VOL. ALKOHOL
1,8 G/L RESTZUCKER
6,3 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
14 – 36 JAHR ALTE REBEN
2021 – 2031+ TRINKREIFE

Die Nachfrage nach unserem Ried Nussberg Sauvignon Blanc GSTK 2015 FR ist so groß und die Stückzahl leider begrenzt. Bei Interesse bitte direkt bei uns per Mail oder Telefon +4334532527 anfragen.

Herzlichen Dank!

Eine Vielzahl an feinen Aromen, die wie einzelne musikalische Töne wirken, strömen aus dem Glas und bilden gemeinsam eine harmonische Komposition. Kreidenstaub, Wiesenkräute und Lorbeerblatt bilden den ersten Satz und wirken kühl und steinig. Gefolgt von Cantalup-Melone, Salzzitrone, und helle Cassis die fruchtigen Töne widerspiegeln. Im zweiten virtuosen Satz am Gaumen wirkt die feine und straff wirkende Säure als Dirigent die gemeinsam mit einem feinkörnigen Grip den Rhythmus angibt. Dazu integriert sich ein heller Fruchtschmelz der im Duett mit einer an Fleur de Sel erinnerten Salzigkeit steht. Im grande Finale des Abgangs wirkt der Klang beinahe nicht endend wollend und verläuft elegant und harmonisch. ZUGABE! (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 32-44 Monaten Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

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

FALSTAFF
(99 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at