

Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)



# SAUVIGNON BLANC RIED SULZ 2019

## ERSTE STK RIED

**0,75 L** INHALT

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**6,1 G/L** SÄURE B.A. WS

**KORK** VERSCHLUSS

**33** JAHR ALTE REBEN

**2023 – 2033+** TRINKREIFE

### **Einladend. Feinfruchtig.**

Tiefe Aromenwelten von gelben Tropenfrüchten über Kumquat, kandierte Orangen bis hin zur Kräuterwürze. Saftig, rund, packend, in sich ruhend, mit feinem fruchtigem Schmelz. Mundfüllend und mundwässernd.

**Falstaff: 96 Punkte**

*“Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Zurückhaltend, weiße Beerenfrucht, etwas Cassis, Kaki, zart rauchige Kräuterwürze. Saftig, weißer Apfel, gelbe Tomate, finessenreich strukturiert, salziger Nachhall, gewürzig im Abgang, Kernobst auch im Rückgeschmack, zeigt sehr gute Länge und Reife, sicheres weiteres Potenzial.”*

**A la Carte: 96 Punkte**

*“Kräftige Farbe, helles Goldgelb, vielschichtige Nase, Holunderblüte, Steinobst, Zesten, leicht Pimentos, balancierte Struktur, fruchtiger Schmelz und druckvoll im Abgang, engmaschiges Finish, lang anhaltend, Potenzial.”*

**James Suckling: 96 Punkte**

*“This is showing concentrated aromas of pineapples, mangoes, lemongrass and cardamom spice. Oyster shells, too. It’s silky, layered and delicious, with a full body balanced by bright acidity. Delicious combination of yellow fruit and minerality. Drink now or hold.”*

**Weinwisser: 18/20 Punkte**

*“Sehr ruhiges Bouquet mit feiner Erdig- und Kräutrigkeit. Im Mund ungemein saftig mit stoffigen Anklängen, hat viel Substanz, feine Marillennote, schöne, pikante Länge, braucht noch Zeit.”*

**Jancis Robinson: 17+**

*“Ehrenhausen. Blue calcareous marl. In conversion to organic. Deep verdant aromas rich in grass and herbs, green mango, orange and candied grapefruit peel. A mild, leesy roundness on the palate is pierced with nervy acidity. Fast paced, high octane and complex all on a sleek and slight body. Herbal, vermouth-like bitters on the palate. Like a window seat on the train, one catches fleeting glimpses of grass, ripe fruit, dark minerality, spice. The contours impossible to recognise at this speed. Needs time to slow things down. (PS) 13.5% Drink 2023 –2031”*

**Wein.Plus: hervorragend**

*“Recht fester, leicht fencheliger Duft nach reifen gelben Früchten mit floralen Aromen, ein wenig Johannisbeeren, nussigen Tönen, Pilzen, Petersilie und einer Spur Holunder. Herbe, wieder fest gewirkte, leicht rauchige Frucht, etwas Galia-Melone, deutlich angetrocknet-pflanzliche bis -kräuterige, wieder an Petersilie erinnernde Noten, etwas sautierte Pilze am Gaumen, nussige Holznoten, sehr feine Säure und Griff von mürbem Gerbstoff, viel Kraft, dunkle Beeren im Hintergrund, deutlich Salz, noch eher unentwickelt, gute Tiefe, sehr guter, fester Abgang mit gewisser Alkoholwärme.”*

**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 (1200–2400lt). 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 einem weiteren Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im Juli 2023 unfiltriert abgefüllt.*

**Boden / Anbaugebiet**

*Opok (Kalkmergel)*

*Pflanzjahr: 1981 – 2001*

**Speisebegleiter**

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



**FALSTAFF**  
(96 Punkte)

**A LA CARTE**  
(96 Punkte)

**JAMES SUCKLING**  
(96 Punkte)

**GAULT & MILLAU**  
(18,5/20)

**WEINWISER**  
(18/20)

**JANCIS ROBINSON**  
(17+)

**WEIN.PLUS**  
(hervorragend)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)