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

SAUVIGNON BLANC
RIED NUSSBERG FR 2018

GROSSE STK RIED

6,2 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2023 – 2033+ TRINKREIFE

1,3 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

17 – 39 JAHR ALTE REBEN

Einzigartig, vielschichtiges und fein strukturiertes Bukett. Zuerst getrocknete Kräuter, Lindenblüten und Fenchelsamen. Mit Luft kommen immer feinere Aromen hervor. Bergamotte, eingelegtes Gemüse, Wachholdersamen sowie gelbe Frucht und viel kalkige Würze. Schicht für Schicht präsentiert sich dieser Nussberg ausbalanciert mit viel Energie und Kraft. Klare saftige Frucht mit ätherischen sowie kräutrigen Anklängen und deutlicher Mineralik. Der Kern des Weines fokussiert sich Mittig am Gaumen und bleibt ewig haften. Groß! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

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

Lese und Traubenselektion per Hand. 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 einem weiteren Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im September 2022 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.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at