Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

SAUVIGNON BLANC
RIED NUSSBERG 2017

GROSSE STK RIED

6,1 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2022 – 2032+ TRINKREIFE
1,9 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
11 – 42 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)

Weinwisser: 18,5/20
„Zunächst ganz zarte Reifenoten, die aber schnell verfliegen. Wird dann ziemlich fokussuert mit mineralischen Noten, die an gemahlene Steine erinnern, dazu dunkelwürzige und ätherische Noten. Im Mund prägnant und pikant, feste, zupackende Struktur, sehr mineralisch, trocken und rassig. Chablis-artig. Charaktervoll! 2024-2030“

Schweizerische Weinzeitung: 19/20
„Hell, feine Nase, deutlich cremiger als der Sulz-Sauvignon, ganz leicht gemüsige, pflanzlich-blättrige Komponente, nach einer Weile getrocknete Cassisbeeren. Im Mund hell, fein, recht fruchtig und frisch, feine Säure, würziger, vibrierender, langer Nachhall. trinken-2031“

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 weiteren 32-52 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	**WEINWISSER**	**SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG**
	(97 Punkte)	(18,5/20)	(19/20)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at