

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

SAUVIGNON BLANC
RIED SULZ

ERSTE STK RIED

5,9 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2021 – 2026+ TRINKREIFE

1,2 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

27 JAHR ALTE REBEN

Einladendes Bukett nach schwarzer Johannisbeere, gegrillter Paprika und getrockneten Wiesenkräutern. Geht mit Luft voll auf und verändert sich im Glas immer wieder. Fruchtaromen nach getrockneter Ananas und reifer gelber Amalfi-Zitrone gesellen sich dazu. Alles wirkt ruhig und doch ungemein verspielt und leichtfüßig. Am Gaumen zeigt dieser Ried Sulz bereits eine angenehme Trinkreife. Die herbalen Gerbstoffe sind perfekt integriert und verleihen Struktur und Tiefe. Eine leichte Salzigkeit und eine typische südsteirische Frische sorgen für hochwertigen Trinkfluss. Saftig und ausbalanciert wirkt er im langen Abgang nach.
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 10 bis 12 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 Monaten Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto...
Pannonisches Karpfengulasch, Wolfsbarsch in Salzkruste, Weihnachtskarpfen, Thunfischsteak in Sesamkruste, Ceviche vom heimischen Saibling

FALSTAFF
(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at