



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2014

GROSSE STK RIED

6,5 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016-2026 TRINKREIFE

1,2 G/LT RESTZUCKER

13 BIS 35 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ganz tief von seiner Herkunft am Ratscher Nussberg geprägt: subtile Mischung aus Frucht, gemüsigen Sauvignon-Noten und eleganter Würze. Stachelbeeren und Johannisbeerblüten, dazu Fenchel und Bohnenkraut. Tief eingebettete Süße gepaart mit anregend-herbalen Noten. Viel Struktur und von großer, individueller Eleganz getragen. (Arno Bergler – Wein erleben)



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

Lesen und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im großen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;



Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein und Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



VINARIA
(4 Sterne)

A LA CARTE
(94 Punkte)

FALSTAFF
(94 Punkte)

GAULT & MILLAU
(18,5 Punkte)

**DECANTER
WORLD WINE
AWARDS**
(Silber Medaille)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at