



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2015

GROSSE STK RIED

6,1 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2027+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

14 BIS 36 JAHR ALTE REBEN

Am Punkt strukturiert, zeitlos und unglaublich filigran. Dieser Nussberg wird als einer der überragenden Jahrgänge in die Geschichte des Weinguts eingehen. Alles ist exakt dort vorhanden, wo es hingehört. Der Wein ist unfassbar verspielt, im primären Duft wechseln sich Aromen nach roten Beeren und roter Paprika ab. Braucht viel Luft, nach gut einem Tag geöffnet zeigen sich auch die typischen Cassis-Noten. Das Bukett erinnert zudem an Kamille und Spargel. Würzig-mineralische Element werden mehr, fast meint man, frisch gemahlene, rosa Pfeffer im Glas zu haben, der Wein wirkt sehr kompakt und griffig. Im Finale dann viel begeisternde Frische. Ganz am Beginn eines langen Lebens. (Arno Bergler – WeinErleben)



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 / Anbauggebiet

Kalksandstein und Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



FALSTAFF
(96 Punkte)

A LA CARTE
(95 Punkte)

VINARIA
(4 Sterne)

GAULT MILLAU
(17,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at