



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

14,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016-2023+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

26 JAHR ALTE REBEN

Vielschichtig und tiefgründig. Dunkle Fruchtnoten, allen voran schwarze Johannisbeere und zarte Waldbeeren. Dazu auch feine und sehr subtile Gemüse- und Gewürzaromen wie Oliven, getrocknete Tomaten und Artischocken. Eindrucksvoll spürt man konzentriert-rauchige Mineralien vom Kalk-Mergel-Boden, dazu eine seidig-saftige Textur. Bleibt ganz lange im Mund, Zitrusfrüchte erfrischen, salzig, offen und voll sprühender Lebendigkeit. Noch ganz jung und am Beginn einer großen Entwicklung. (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

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung und 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass, weiterer Ausbau imahltank.



Boden / Anbaugebiet

Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto...



FALSTAFF
(94 Punkte)

A LA CARTE
(93 Punkte)

VINARIA
(3 Sterne)

GAULT MILLAU
(17 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)