



SAUVIGNON BLANC RIED NUSSBERG 2010

GROSSE STK RIED

6,2 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2012-2022+ TRINKREIFE

1,5 G/LT RESTZUCKER

24 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Tiefgründiges, straffes und unglaublich feines Bukett, erinnert an Wiesenkräuter und Johannisbeeren. Packende Mineralik am Gaumen, druckvoll ohne jede Schwere, hat Zug und begeistert mit einer phantastischen Länge. Einzigartig, herkunftstypisch und mit großem Potenzial ausgestattet.



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 / Anbaugesbiet

Kalksandstein und Opok (Kalkmergel)



Speisebegleiter

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



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at