

GROSS

WEINGUT AM NUSSBERG

RIED NUSSBERG 2021

SORTE Sauvignon Blanc
KLASSIFIZIERUNG Grosse STK Ried
REGION Südsteiermark
ORT Ehrenhausen
RIEDENNAME Ried Nussberg

SÄURE 7,0 g/L B.A. WS

ALKOHOL 14,0 % VOL.

RESTZUCKER 1,1 g/L

TRINKREIF 2025-2035+

NATURKORK

PFLANZUNG REBSTÖCKE 1987, 1989, 1991, 2001, 2004

SEEHÖHE 400 bis 450 m

HANGNEIGUNG bis zu 80 %

ORIENTIERUNG Süd - Südwest, Kessellage

BODEN Kalkmergel (Opok) Sandstein mit
Tuffgestein (vulkanischem Ursprung)



KOSTNOTIZ

Gegrillte Pimientos, Kaktusfeige und Physalis bilden die Vorhut des enorm vielschichtigen Buketts. Grapefruit, Fenchelsamen und Wacholder sorgen für eine ätherische Würze. Am Gaumen strahlt dieser Ried Nussberg die monumentale, jahrgangstypische Kraft und vornehme Frische aus. Säurespannungsbogen sowie Fruchtschmelz sind in unglaublicher Harmonie vereint und führen zu einem langanhaltenden, ausbalancierten Nachhall.

SAUVIGNON BLANC

Die Rebsorte wurde vor mehreren Generationen in unsere Region gebracht, wahrscheinlich Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts. Es dauerte jedoch bis in die 1990er Jahre, bis sich der Sauvignon blanc gegenüber allen anderen Rebsorten in der Steiermark behauptete. Sie ist heute eine der wichtigsten Rebsorten in der Südsteiermark und macht 50% unserer Weingärten aus. Hier findet der Sauvignon blanc das Terroir vor, in dem das Potential der Sorte voll gezeigt werden kann. Gleichzeitig hält diese Rebsorte unseren rauen klimatischen und topografischen Bedingungen stand und zeigt höchste Beständigkeit.

AUSBAU

Handlese mit sorgfältiger Traubenauswahl. Maischegärung für 12–24 Stunden. Langsames und schonendes Pressen mit einer pneumatischen Presse. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung des Mosts), gefolgt von einer spontanen Gärung in großen, neutralen Eichenfässern (600–2400 Liter). Je nach Fass reifte der Wein 12 bis 24 Monate auf der Vollhefe. Die erste Abfüllung in Edelstahltanks erfolgte unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen. Zum geeigneten Zeitpunkt wurde der Wein mit geringen Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Dosis Schwefel stabilisiert. Nach weiterer Reifung auf der Feinhefe im Edelstahltank wurde der Wein im Februar 2025 – nach insgesamt 40 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach zusätzlicher Flaschenreifung wurde der Wein im September 2025 erstmals in den Verkauf gebracht.