

# GROSS

WEINGUT AM NUSSBERG

## RIED OBERE RANZ 2021

SORTE Sauvignon Blanc  
REGION Südsteiermark  
ORT Ehrenhausen  
RIEDENNAME Ried Obere Ranz

SÄURE 6,5 g/L B.A. WS

ALKOHOL 14,0 % VOL.

RESTZUCKER 1,1 g/L

TRINKREIF 2025-2035+

NATURKORK

PFLANZUNG REBSTÖCKE 2010

SEEHÖHE 430 bis 500 m

HANGNEIGUNG bis zu 50 %

ORIENTIERUNG West-Nordwest

BODEN Korallenkalk



### KOSTNOTIZ

Feines Bukett nach Stachelbeere, Mirabelle und Birnenfrucht. Zusätzlich der kühlen Lage herrührende Aromen nach roter Johannisbeere, Feldgurke und Wiesenkräutern. Am Gaumen von kroidiger Textur mit fulminanter Frische. Gelber Fruchtschmelz mit Aromen nach Kumquat, Guave und Limettenöl im langen Nachhall. (Thomas Schabl)

## 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

Lese und Traubenselektion per Hand. Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, neutralen Eichenfässern (1200–2400 Liter). 24-monatiger Ausbau auf der Vollhefe. Erster Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im April 2025 – nach insgesamt 42 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2025 in den Verkauf.