

GROSS

WEINGUT AM NUSSBERG

PRIVAT 2021

SORTE Sauvignon Blanc
REGION Südsteiermark
ORT Ehrenhausen

SÄURE 6,9 g/L B.A. WS

ALKOHOL 14,0 % VOL.

RESTZUCKER 1,1 g/L

TRINKREIF 2026-2036+

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

Noble Nase nach getrockneter Ananas, Mandarine, ätherischem Liebstöckel, reifem Pfirsich und gelber Paradeiser. Unglaublich vielschichtiges Bukett, das einen förmlich ins Glas zieht und sich über Stunden verändert sowie weitere Aromen freigibt. Am Gaumen monumental! Mundeinwässernde Säure, vollmundiger Körper und ein nicht enden wollender Abgang. Ein Hauch Papaya, etwas würziger Ingwer und Physalis bleiben haften. Ein Wein voller Strahlkraft und Reifepotenzial für die nächsten Jahrzehnte. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

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

Überreife, teils eingeschrumpfte Beeren oder Traubenteile - zwar botrytisfrei (Edelfäulnis frei), jedoch mit hohen Zuckerwerten - werden per Hand, Beere für Beere, ausgelesen. Die natürlich konzentrierten Beeren werden schonend mit einer Stempelpresse (Korbpresse) gepresst und danach spontan in traditionellen kleinen Holzfässern spontan vergoren. Ausbau 46-monatige. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Edelstahltanks. Nach weiteren 10 Monate Reifung auf der Feinhefe im Edelstahltank wurde der Wein im Mai 2026 – nach insgesamt 56 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach zusätzlicher Flaschenreifung wurde der Wein im September 2026 erstmals in den Verkauf gebracht.

PRIVAT

Wir verdanken diesen Wein jenen Rebstöcken, die auf den Kuppen unserer Rieden und am Übergang zu den steilsten Hangabschnitten wachsen. In Jahren mit viel Herbstsonne können die Trauben besonders lange am Stock reifen. Dabei schrumpfen die überreifen Beeren ohne Einfluss von Botrytis (Edelfäulnis) und entwickeln eine außergewöhnliche Konzentration an Zucker, Säure und Aromen. Die Beeren werden einzeln von Hand ausgelesen und anschließend in unserer alten Korbpresse besonders schonend gepresst. Der klare Saft kommt in Fässer unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Alters – und dann heißt es warten. Nach der spontanen Vergärung reift diese rare Spezialität oft mehrere Jahre auf der Hefe, bevor sie schließlich abgefüllt wird. Ein Glücksfall für Liebhaber monumentaler, konzentrierter und ausdrucksstarker Weine.

AUSZEICHNUNGEN

99 Falstaff Punkte