



STK
Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



RIED GRASSNITZBERG LICHT Sauvignon Blanc 2022 - 1 STK

Die Ried Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinn, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind.



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG Südsteiermark DAC
Riedenwein - Erste STK Lage

BODEN Muschelkalk

REBSORTE Sauvignon Blanc

AUSBAU Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE Alkohol 13,5% Vol.
Säure 6,1g/l
Restzucker 1,7 g/
Enthält Sulfite |

CHARAKTERISTIK Mittleres Zitronengelb mit grünen Reflexen
In die Nase steigt eine wundervolle Kräuter-Würze hoch. Zitronenmelisse, Lindenblüten, Verbene sowie Zitronenthymian. Florale Würzigkeit. Dazu frisch geschälte Zitronen und der Duft einer reifen Mango. GRASSNITZBERG LICHT präsentiert sich am Gaumen mit einer unheimlichen Präsenz. Stoffigkeit pur. Lebendige Säure. Druckvoll. Vom Korallenkalk durchdringende Rauchigkeit und Kargheit. Er ist tiefgründig und brilliert mit seiner grandiosen Komplexität von feiner Frucht und Kräuter-Würzigkeit.

TRINKREIFE mindestens bis 2030

TRINKTEMPERATUR 12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP Kork

SPEISEEMPFEHLUNG Zitronenhuhn; Pulpo; Meeresfrüchte;
Thunfisch Tartar mit Avocado, Sesam und Sesamöl