



RIED GRASSNITZBERG LICHT Sauvignon Blanc 2020 - 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 6,7 g/l
Restzucker 2,0 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK Mittleres funkelndes Strohgelb mit dezenten grünen Reflexen. Ausdrucksstark. Selbstbewusst und im selben Moment in sich ruhig. Elegant. Finesse & Komplexität. Etwas Exotik. Cassis. Johanniskraut. Kräuter-Würze. Am Gaumen druckvoll. Langes Finish. Ein Terroirwein in reinster Form.

TRINKREIFE mindestens bis 2029

TRINKTEMPERATUR 12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP Kork

SPEISEEMPFEHLUNG Steinbutt, Heilbutt, Wolfsbarsch mit kräftigen Saucen. Roastbeef mit Sauce-Remoulade. Sämtliche vegetarische Gerichte zb. Petersilienwurzel Agnolotti.
Tipp! Reifer Ziegenkäse (zb. Chevrot, Valencay) mit geraspelten Haselnüssen + Haselnussöl