

## RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2008 - G STK

Der Hochgrassnitzberg ist die wertvollste Ried unseres Weingutes. Auch hier bilden die „Gamlitzer Schliere“ den Untergrund, darauf wurde wieder Sand abgelagert, doch darüber – und das charakterisiert die Böden, auf denen die Rebstöcke stehen – ist Kalk, die Rückstände eines alten Riffs, den Geologen als Leithakalk bezeichnen.

### HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark  
Riedenwein - Grosse STK Lage



### BODEN

Muschelkalk

### REBSORTE

Sauvignon Blanc

### AUSBAU

Großes Holzfass

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,5% Vol.
Säure	5,8 g/l
Restzucker	3,9 g/l
Enthält Sulfite	

### CHARAKTERISTIK

Tiefes Gelb mit grünen Reflexen; umfangreiche Fruchtextotik mit Anklängen von Passionsfrucht; frische leichte Citrusimpulse; große Saftigkeit am Gaumen verbunden mit reifer, würziger Sauvignonfrucht; großes Potential; warme Textur in Verbindung mit elegant, kaliger Mineralik geben Länge - sehr komplex.

### TRINKREIFE

mindestens bis 2023

### TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

### VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

### SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbstatar mit getoastetem Briochebrot; Heilbutt, St. Petersfisch mit kräftiger (rahmiger) Sauce; Kräuter-Pilz-Ravioli mit grünem Spargel und Parmesan



**STK**

Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER