

## RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2009 - GSTK

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

Korallenkalk

### REBSORTE

Sauvignon Blanc

### AUSBAU

Großes Holzfass

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	6,4 g/l
Restzucker	1,9 g/l
Enthält Sulfite	

### CHARAKTERISTIK

Mittleres Gelb mit grünen Akzenten, in der Nase Anklänge von reifem Pfirsich mit tollem Tiefgang, sehr vielschichtig am Gaumen; die trinkanimierende Säure verleiht dem Wein sehr guten Biss; feinstrukturierter Sauvignon mit viel Nerv!

### TRINKREIFE

10 Jahre & länger

### TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

### VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

### SPEISEEMPFEHLUNG

Heilbutt, St. Petersfisch mit kräftiger (rahmiger) Sauce



**STK**

Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER