

RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2016 - 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 & KLASIFIZIERUNG

Südsteiermark
Riedenwein - Grosse STK Lage



BODEN

Korallenkalk

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,5 % Vol.
Säure	4,9 g/l
Restzucker	1,2 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Mittleres Grüngelb; sehr kräuterige Aromatik; am Gaumen zuerst feine Frucht, danach gleich viel Würze welche sehr lange anhält, mit etwas Luft gewinnt er nochmal an Ausdruck, sehr gutes Lagerpotential.

TRINKREIFE

10 Jahre & länger

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Kork

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbstatar mit getoastetem Briochebrot; Kräuter-Pilz-Ravioli mit grünem Spargel und Parmesan



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER

