

# RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2017 - 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	14,0% Vol.
Säure	5,1 g/l
Restzucker	2,6 g/l
Enthält Sulfite	

## CHARAKTERISTIK

Strahlendes Grüngelb; vollreife Aromatik, Anklänge von Weingartenpfirsich; von Beginn an viel Druck am Gaumen, wird im weiteren Verlauf aber immer feingliedriger und vielschichtiger, äußerst würzig, sehr gute Länge und großes Reifepotential.

## TRINKREIFE

10 Jahre & länger

## TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

## VERSCHLUSSTYP

Kork

## SPEISEEMPFEHLUNG

Fischsuppe; Teriyaki-Aubergine mit Jungzwiebel-Erdnüsse



**STK**

Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER