

RIED HOCHGRASSNITZBERG

Sauvignon Blanc Reserve 2005

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	6,7 g/l
Restzucker	2,6 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Kräftiges grüngelb; komplexe leicht rauchige Nase; gebündelte fast undurchdringliche Würze; burgundische Stilistik; am Gaumen fest und kernig; verwoben und ungestüm; große Zukunft

TRINKREIFE

10 Jahre und länger

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

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