



RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2020 - 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 Korallenkalk, die Rückstände eines alten Riffs.

HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG	Südsteiermark DAC Riedenwein - Grosse STK Lage
BODEN	Muschelkalk
REBSORTE	Sauvignon Blanc
AUSBAU	Großes Holzfass
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13,5% Vol. Säure 6,6 g/l Restzucker 3,3 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Funkelndes, intensives Zitronengelb mit grünen Reflexen. Fantastische Zitrusnoten- leicht kandiert. Kräutrig-Lindenblüten, Verbene. Nuancen von rosa Grapefruit. Fein und grazil. Eleganz und Finesse. Hochgrassnitzberg Sauvignon Blanc. Lagerpotenzial.
TRINKREIFE	mindestens bis 2030
TRINKTEMPERATUR	12 - 14°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Fischsuppe; Teriyaki-Aubergine mit Jungzwiebel-Erdnüsse