



RIED GRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2019 - 1 STK

Die Ried Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinn, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind.



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Riedenwein - Erste STK Lage

BODEN

Muschelkalk & Lehm

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,0% Vol.
Säure	5,2 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen; Wunderbares Bouquet. Reife Stachelbeere, Cassis, Blaubeeren und dezente Exotik von Honigmelone. Viele kräuterwürzige Nuancen von Lindenblüten, Wiesenblumen über Brennnessel und Zitronenmelisse. Sehr vielfältig, saftige Säure kräutrig-würzig. Wunderbare Fruchtigkeit – Cassis, reife Pfirsich und Ananas mit einem Hauch von Salzmandeln. Ein unglaublich Ausdrucksstarker Terroirwein mit sehr langem Abgang. Hohes Reife-Lagerpotenzial.

TRINKREIFE

mindestens bis 2029

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Kork

SPEISEEMPFEHLUNG

Fischgerichte mit Weißweinsauce, Butter-
sauce, Krustentiersauce
Tipp: gebraten Jakobsmuscheln mit einer
Creme von Süßkartoffeln