



SAUVIGNON BLANC RIED GRUBTHAL 2019

VERSCHLUSS

Glas

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

RESTZUCKER

RZ 1,1 g/l

SÄURE

SR 6,1 g/l

AUSBAU

Barrique



✱ An der Spitze unserer Qualitätspyramide stehen die großen Gewächse der Ried Grubthal. Eine Monopollage mit einer Fläche von 2,5 ha bildet die Heimat für die Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay. Die alte Rebanlage ergibt einen Ertrag von 35hl/ha. Die Ried Grubthal ist eine Kesselformation süd-westlicher Ausrichtung und erstreckt sich auf einer Seehöhe von 280 m bis 320 m. Es mischen sich warme und kühle Luftmassen, kommend von der Koralpe. Muschelkalk in Verbindung mit sandigem Lehm zeigen einen Wein mit enormer Tiefe und Spannung. Großes Lagerpotential.

🍷 2019

☀️ 2019 ein Jahrgang mit großem Potential. Den Jahrgang kennzeichnen warme Temperaturen, teilweise mit Trockenperioden, ein sonniger Herbst und vollreife Trauben. Die nächtlichen Abkühlungen sorgten für eine präzise Frucht und frischer Säurestruktur.

🍷 100% selektive Handlese, lange Reifung auf der Feinhefe, 1/3 Maischegärung, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques, Füllung Februar 2022.

🕒 Optimale Trinkreife 2024-2035+

♥️ Dieser spannende, hellfruchtige Sauvignon Blanc gehört zu den besten des Jahrgangs in der Südsteiermark: Johannisbeeren, Grapefruit, weißer Pfirsich, Stachelbeeren, Brennnesseln, Pfeffer, Mandarinen, Ananas, Mango und eine Spur Schoko bilden das Bouquet; salzig, taufrisch, hochelegant und von adeliger Struktur kommt er daher. Schon beim ersten Glas ist man geneigt zu staunen: Wie faszinierend und vielschichtig, einfach sensationell! - Adi Schmid, Sommelier-Legende in Österreich im Profil.at

Ein schöner Speisenbegleiter zu Fisch, Spargel- und Bärlauchgerichten, Geflügel und hellem Fleisch.