



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2019 - 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 Kalk, die Rückstände eines alten Riffs, den Geologen als Leithakalk bezeichnen.



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 1,1 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Zitronengelb mit grünen Reflexen; Sehr elegant und frisch, Zitronen Zesten und Lindenblüten sowie Wiesenblumen überwiegen in der Nase. Kräutrig würzig mit Aromen von rosa Grapefruit, Zitronenzesten und einen Hauch von Exotik am Gaumen. Tolles Gaumengefühl mit langem Abgang, ein sehr feinstrukturierter Wein. Sehr komplex. Lange Lagerfähigkeit
TRINKREIFE	mindestens bis 2029
TRINKTEMPERATUR	12 - 14°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Kalbstatar mit getoastetem Briochebrot; Heilbutt, St. Petersfisch mit kräftiger (rahmiger) Sauce; Kräuter-Pilz-Ravioli mit grünem Spargel und Parmesan