

RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2010 - 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
Riedenwein - Grosse STK Lage



BODEN

Muschelkalk

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,5% Vol.
Säure 6,5 g/l
Restzucker 1,9 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Frisches Grüngelb, in der Nase feine Kräuteraromen und anklänge von Fenchel und Tee, lebendige Frische gepaart mit reichlich Tiefgang am Gaumen, überzeugt durch viel Finesse und Vielschichtigkeit, toller Trinkfluss!

TRINKREIFE

mindestens bis 2024

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

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