

# RIED HOCHGRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2011 - 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 & KLASSTIFIZIERUNG

Südsteiermark  
Riedenwein - Grosse STK Lage



## BODEN

Muschelkalk

## REBSORTE

Sauvignon Blanc

## AUSBAU

Großes Holzfass

## ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,5% Vol.
Säure	5,9 g/l
Restzucker	3,4 g/l
Enthält Sulfite	

## CHARAKTERISTIK

Goldgelb mit grünen Reflexen, reife Würzigkeit mit Anklängen von Stachelbeere und Chassis in der Nase, am Gaumen sehr vielschichtiger Körper mit feiner Mineralik, langanhaltender Sauvignon-genuss mit trinkanimierender Säurestruktur, großer Lagenwein mit Lagerpotential

## 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

