

Ried GRASSNITZBERG Sauvignon Blanc 2020



WEINGUT
PRIMUS
AM GRASSNITZBERG
Brüder
PRIMUS POLZ

HERKUNFT: RIEDENWEIN SÜDSTEIERMARK DAC



RIED GRASSNITZBERG

Die Lage Grassnitzberg wird von tertiären Meeressanden mit einem Muschelkalk - Verwitterungsuntergrund mit bis zu 14 Millionen Jahre alten sandig-lehmigen Meeresablagerungen geprägt. Die Reben wachsen hier auf Korallenkalk, Muschelkalk und kalkhaltigem Mergel. Die Weine aus diesem Terrois behalten auch bei sehr hoher Traubenreife, zusätzlich zu ihrer vielschichtigen Aromatik und Mineralität, ihre Eleganz und Frische.

BODEN: Muschelkalk, Korallenkalk, Kalkmergel

AUSRICHTUNG: Ost- Südost

HÖHENLAGE: 350 - 420 Meter

NEIGUNG: 35%

VINIFIKATION: Späte und selektive Handlese. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung. Vergärung im Stahltank. Nach der Gärung Reifung auf der Hefe für 16 Monate.

Alk.: 13,5% vol
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 2,0 g/l
Enthält Sulfite

TRINKREIFE: mindestens 2025

VERSCHLUSSTYP: Schraubverschluss

AUSZEICHNUNGEN: James Suckling (USA): 92 Punkte, Top 6 bei Vinaria Steirische Lagenweine, Falstaff: 92 Punkte, A La Carte: 92 Punkte, Vinaria: 4 Sterne.

WEINBESCHREIBUNG: Reife Beeren, Oliven, zarte Cassisnoten, etwas Brennesseln, feine Grapefriutnoten. Enorm viel Frucht am Gaumen, pfeffrig-würzig, Stachelbeernoten, Passionsfrucht und Jasminaromen. Sehr gute Länge mit viel kalkiger Mineralität und Frische, finessenreiche Säurestruktur, von Süße abgepuffert und von Mineralik wieder aufgezehrt.