

# MUSCHELKALK (CIRINGA) SAUVIGNON BLANC 2021



WEINGUT  
**PRIMUS**  
AM GRASSNITZBERG  
Brüder  
**PRIMUS POLZ**



**HERKUNFT:** CIRINGA (slowenische Zieregg)



## **MUSCHELKALK - SAUVIGNON BLANC**

Ähnliche Voraussetzungen wie Zieregg jedoch sind die Reben um einiges jünger.

Die Ried Zieregg bzw. Ciringa ist ein sehr hoch gelegener exponierter Hang von bis zu 440 Metern Seehöhe. Geprägt wird die Riede von mittel- bis tiefgründigen kalkhaltigen und lehmigen Muschelkalk- & Korallenriff-Böden mit ausreichender Wasserversorgung und einem einzigartigen Mikroklima.

Diese Weine bringen sehr mineralische, vielschichtige und tiefgründige Weine hervor.

**BODEN:** Muschelkalk, Korallenkalk, Kalkmergel

**AUSRICHTUNG:** West-, Südswest

**HÖHENLAGE:** bis 440 Meter

**NEIGUNG:** bis 45%

**VINIFIKATION:** Späte und selektive Handlese.

Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung. Vergärung im Stahltank.

Nach der Gärung Reifung bis April auf der Hefe - danach wird der Wein, jugendlich, frisch gefüllt.

Alk.: 13,5% vol

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Enthält Sulfite

**TRINKREIFE:** mindestens 2027

**VERSCHLUSSTYP:** Schraubverschluss

**AUSZEICHNUNGEN:** Falstaff: 90 Punkte, A La Carte: 90 Punkte.  
Vinaria: 3 Sterne

**WEINBESCHREIBUNG:** Der tiefen, rauchigen und steinigen Nase folgt ein bemerkenswert eleganter und mineralischer Gaumen für den sehr warmen Jahrgang, die Balance von Cremigkeit und Frische ist genau richtig. Dann kommt die atemberaubende Mineralität im langen Abgang. Und das fängt gerade erst an, auf Herz und Nieren zu gehen!