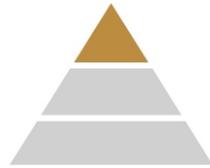


Ried ZIEREGG SAUVIGNON BLANC 2019



WEINGUT
PRIMUS
AM GRASSNITZBERG
Brüder
PRIMUS POLZ



HERKUNFT: RIEDENWEIN SÜDSTEIERMARK DAC

RIED ZIEREGG

Die Ried Zieregg ist ein sehr hoch gelegener exponierter Hang von bis zu 470 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-, Südwest

HÖHENLAGE: bis 470 Meter

NEIGUNG: bis 45%

VINIFIKATION: Späte und selektive Handlese.

Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung. Vergärung im großen Holz. Nach der Gärung Reifung auf der Hefe für 16 Monate.

Alk.: 13,5% vol

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 2,2 g/l

Enthält Sulfite

TRINKREIFE: mindestens 2032

VERSCHLUSSTYP: Schraubverschluss

AUSZEICHNUNGEN: James Suckling (USA): 94 Punkte AWC: GOLD
Wein Pur: 5 von 5 Sternen (=95 - 100 Punkte) Falstaff: 93 Punkte,
A La Carte: 93 Punkte,

WEINBESCHREIBUNG: Ein reifer und komplexer Sauvignon Blanc mit viel Cassis, Melone, weißem Pfirsich und Basilikum, dazu eine atemberaubende Frische für den sehr warmen Jahrgang. Die mineralische Säure zieht sich wie ein roter Faden durch diesen Wein, der ihn an dieser Stelle lebendig hält, von der Zungenspitze bis hin zum langen, leicht kernigen Abgang. Ausgezeichnetes Alterungspotential.