



## Sauvignon Blanc

Erste STK Ried Sulz, Südsteiermark DAC, Weingut Gross

Aus der Steillage Ried Sulz

### **Beschreibung:**

Dieser Sauvignon Blanc stammt aus einer der renommiertesten Ersten STK-Lagen der Südsteiermark. Die Riede Sulz, mit rund 100 Hektar nicht nur eine der grössten, sondern auch eine der wärmsten Lagen der Südsteiermark, schenkt den Reben Sonne von früh bis spät. Deshalb entfalten die Trauben in den nach Süden geöffneten Terrassenlagen eine faszinierende aromatische Klarheit, feine Würze und mineralische Spannung. Ein Sauvignon von grosser Eleganz, der Herkunft, Finesse und Langlebigkeit meisterhaft vereint.

### **Aromenprofil:**

Hochreifes Cassis, Feuerstein, Lavendel, dahinter Guave und Mandarine. Am Gaumen mit cremiger Textur, abgepufferte Säure, durch die Lagerung in Harmonie.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Südsteiermark
<b>Produzent:</b>	Südsteiermark DAC
<b>Ausbau:</b>	44 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1172921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Erste STK Ried Sulz  
Südsteiermark DAC

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 44 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.