



Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg Vulkanland Steiermark DAC 2022

Art. Nr.: 3172222

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Vulkanland Steiermark DAC

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2036

Bodentyp: Basalt- und Basaltschotter, Kalkstein und dicke Schicht aus Rotlehm

Vinifizierung/Ausbau: 2 Monate Vergärung in großen Eichenfässern (2.500 Liter).

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,8 g

Bewertung:

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: DIAM-Kork

Einzelflaschenpreis: € 26.00

Verkostnotiz

Der Wein ist strahlend klar und erscheint mit blassem goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zuerst Feuerstein in Verbindung mit Johannisbeeren und Maracuja, später langsam Gewürze und eine zarte Rauchigkeit. Am Gaumen überwiegt der fruchtige Eindruck und wird mit Limette ergänzt, langsam kommt mit der Zeit die Würze in den Vordergrund. Die Säure ist gut balanciert, der lange und elegante Abgang ist von Frucht und Mineralik getragen. Die Fruchtigkeit und die Würze hallen lange nach.