

RIED WELLES Sauvignon Blanc 2018



Die auf kargem Schotterkonglomerat gepflanzten Weinstöcke liefern einen Sauvignon Blanc von unverwechselbarem Charakter und besonderer Güte. Tief und ausgewogen im Duft, finden sich Nuancen von Cassis, Guave, weißen Teeblättern und würzig-rauchigen Noten. Der druckvolle Gaumen in Verbindung mit einer finessenreichen Säure und einem langen Abgang prägen diesen komplexen, dichten Wein mit einem Reifepotential von zehn Jahren und mehr.

Biowein, GSTK

Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	2,4 g/l
Säure	5,6 g/l

Herkunft

Seit 1937 in Familienbesitz, ist die Lage Welles unser größter Schatz. Der steile, den Winden ausgesetzte Weinberg liegt auf 450-510 Meter Seehöhe. Karges Schotterkonglomerat alpinen Ursprungs zwingt die Wurzeln der Stöcke tief ins Erdreich und lässt auf dem fordernden Hang mineralische Weine mit großer Lagerfähigkeit entstehen.

EMPFEHLUNG

Wunderbar zu Kalbsbraten, Wurzelkarpfen, gegrilltem Fisch und gegrilltem Gemüse.

LAGERFÄHIGKEIT
2030-2035

Ausbau

Die kleinbeerigen Trauben der alten Reben wurden Anfang Oktober sorgsam per Hand gelesen, gerebelt und über Nacht auf der Maische belassen um komplexe, vielschichtige Aromen zu erschließen. Danach vergor der Welles spontan in großen, traditionellen Eichenholzfässern und wurde über 18 Monate im Keller ausgebaut.

BESONDERHEITEN

Die Ausrichtung der Ried Welles nach Südosten sorgt für eine rasche Abtrocknung des Morgentaus und schützt die Reben vor heißer Nachmittagssonne. Die Trauben können langsam reifen und so besonders würzige, vielschichtige Aromen entwickeln.

AUSZEICHNUNG

Gault&Millau: 19/20 Punkte, Falstaff: 96 Punkte