

RIED STEINBACH Sauvignon Blanc 2019



Der Sauvignon Blanc aus dem hervorragenden Weinjahr 2019 duftet dicht und intensiv nach exotischen Früchten, Granatapfel, Johannisbeere und Wacholder. Hinzu kommen Nuancen von Nüssen, Koriandersamen, Tannenwipfel und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein extraktreich und kompakt mit feiner Säure, saftiger Fruchttiefe und wunderbar ausbalancierter Struktur.

Biowein, 1STK

Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	5,8 g/l

Herkunft

Unterschiedliche Hangformationen, schützende Wiesenränder und Wälder prägen die Weingärten der Lage Steinbach. Sand-, Kies- und Schotterböden wechseln hier auf kleinstem Raum und bieten perfekte Bedingungen für vielschichtige, spannende Weine.

EMPFEHLUNG

Der Steinbach Sauvignon Blanc passt mit seinen vielschichtigen Aromen hervorragend zu gebratenem Fisch, weißem Fleisch, Pasta mit Muscheln oder Basilikum-Pesto, gegrilltem Gemüse, Spargel und Artischocken. Auch Gerichte mit Ziegenkäse, Burrata oder Feta harmonieren wunderbar.

LAGERFÄHIGKEIT 2030+

Ausbau

Die Trauben wurden Anfang Oktober sorgfältig per Hand gelesen und direkt im Weingarten selektiert. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurde der Wein nach traditioneller Art spontan im großen Holzfass vergoren und für 14 Monate auf der Hefe ausgebaut.

BESONDERHEITEN

Die alten Rebstöcke stammen aus familieneigenen Selektionen von Urgroßvater Peter Dreisiebner und wurden 1987 gepflanzt. Die tief wurzelnden Reben bringen alljährlich Weine mit besonderer Aromentiefe hervor.

AUSZEICHNUNG Falstaff: 94 P.