

RIED WELLES Sauvignon Blanc 2013



Ein warmer, kräftiger Weinjahrgang mit hoher Reife und toller Lagerfähigkeit.
In der einladenden Nase verbinden sich reife, exotische Früchte mit Cassisnuancen und rauchig-würzigen Kräuternoten. Der druckvolle, extraktreiche Körper ist mit einer lebendigen Säurestruktur unterlegt, zeigt salzige Mineralik und feine Grapefruitnuancen im Nachhall, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen.

GSTK

Alkoholgehalt	14 %Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,9 g/l

Herkunft

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 Antipasti, Geflügel und asiatischen Fischgerichten mit leichter Schärfe.

LAGERFÄHIGKEIT
2023-2030

Ausbau

Die perfekt gereiften Trauben wurden Anfang Oktober sorgsam per Hand gelesen und für 18 Stunden 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 Osten 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

Falstaff: 96 P.