

RIED WELLES Sauvignon Blanc 2014



In der Nase findet man exotische Früchte, der Duft erinnert zart an Ananas, Mango, Papaya und kandierte Orangenzesten. Am Gaumen zeigt sich die Frucht saftig, frisch, finessenreich und präzise. Der lebendige Jahrgang 2014 bietet bereits früh Trinkvergnügen.

GSTK

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

Hervorragend zu Fisch, Austern und sommerlichen Salaten mit Ziegenkäse.

LAGERFÄHIGKEIT
2020-2026

Ausbau

Gelesen Ende Oktober, schonend gerebelt und für 24 Stunden in der Presse auf der Maische belassen, um komplexe Aromen zu erschließen. Spontan vergoren in 25 hl Holzfässern, für 18 Monate im Keller ausgebaut.

BESONDERHEITEN

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

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 94 P.