

## RIED WELLES Sauvignon Blanc 2015



Ein wunderbarer Wein voll intensiver Würze, mit Nuancen von Cassis und frischen Kräutern. Am mineralischen Gaumen findet man reife weiße Frucht. Trotz Kraft ist der Welles elegant, geschliffen, saftig und vielschichtig. Der lange Abgang begeistert mit feinsten kräuterig-pflanzlichen Aromen und noblen Zitrustönen.

### GSTK

Alkoholgehalt	13,5 %Vol.
Restzucker	2,4 g/l
Säure	6,6 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 gebratenem Fisch, Antipasti und Gerichten mit Ziegen- und Schafkäse.

LAGERFÄHIGKEIT  
2025-2030

### Ausbau

Handlese, Maischestandzeit von 18 Stunden, sanfte Pressung. Die Gärung erfolgte spontan in großen 25hl Holzfässern und die anschließende Reifezeit auf der Feinhefe im großen Holzfass und Stahltank betrug 18 Monate.

### 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: 97 P.