

## RIED WELLES Sauvignon Blanc 2017



Tief und ausgewogen im Duft, verbinden sich Anklänge von Stachelbeeren, Guaven und mineralischen Noten. Am Gaumen feine, saftige Frucht, kühle Aromatik und zitronige Nuancen. Am vielschichtigen, druckvollen Gaumen baut sich ein eleganter Säurebogen und eine mineralische Spannung auf, die im Abgang lange nachklingt.

### Biowein, GSTK

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

Hervorragend zu Fischgerichten, Muscheln, Kalb und Gemüse.

LAGERFÄHIGKEIT  
2030-3035

### Ausbau

Die Trauben wurden Ende September per Hand gelesen und direkt im Weingarten selektiert. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden direkt in der Presse wurden die Trauben schonend gepresst und spontan in großen 10-25hl Holzfässern vergoren. Die anschließende Reifezeit auf der Feinhefe im großen Holzfass dauerte 20 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: 96 Punkte, Robert Parker: 96+ Punkte