

## RIED STEINBACH Sauvignon Blanc 2017



Ein hervorragender Jahrgang: Intensive Kräuterwürze, Nuancen von Stachelbeeren, dunkle mineralische Noten. Am Gaumen komplex und stoffig, mit engmaschiger Textur, feiner Extraktsüße und finessenreicher Struktur.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,2 g/l

### Herkunft

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

### EMPFEHLUNG

Hervorragend zu gebratenem Fisch, weißem Fleisch, Pasta mit Muscheln oder Basilikum-Pesto, gegrilltem Gemüse, Spargel und Artischocken.

### LAGERFÄHIGKEIT

2027-2030

### Ausbau

Handlese, Maischestandzeit von 18 Stunden, spontane Gärung im großen Holzfass nach traditioneller Art, Ausbau auf der Hefe für 12 Monate.

### 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: 93-95 P.