

RIED WELLES Sauvignon Blanc 2016



2016 führten Spätfröste in der Steiermark zu großen Ertragseinbußen und der Ried Welles Sauvignon Blanc ist eine Rarität von geringer Menge aber besonderer Güte: Im Duft rauchig-mineralisch, erinnert der Wein an feine gelbe Paprikaschoten und Kräuterwürze. Am Gaumen präsentiert sich die Frucht kühl und nobel, mit hochfeiner Säure und zarten ins salzige gehenden mineralischen Noten. Dicht, tief und nachhaltig, dabei ausgesprochen elegant.

Biowein, GSTK	
Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	6,9 g/l

Herkunft

Seit 1937 in Familienbesitz, ist die Lage Welles unser größte 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 leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Gemüse.

LAGERFÄHIGKEIT

2026-2030

Ausbau

Im kühlen Weinjahr 2016 wurden die Trauben 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: 95 P., WeinPlus: 94 P.