

RIED WELLES Sauvignon Blanc 2023



Die Ried Welles ist geprägt von kargem Schotterkonglomerat, hoch gelegen im Weinbauort Gamlitz und niedrig im Ertrag. Der Sauvignon Blanc steht im steilen Teil der Lage. Das Ergebnis: Konzentration ohne Schwere, Frische ohne Härte, Tiefe ohne Lautstärke.

Dieser Wein springt einen nicht sofort an. Er zieht einen eher in sich hinein. Nasser Stein, feine Reduktion, helle Sauvignon-Frucht, weißes Fruchtfleisch. Am Gaumen saftig, dicht, aber unglaublich fein. Reife Säure, zarter Schmelz, fester Gerbstoff, langer Trinkfluss. Mit Luft wird er ruhiger, klarer, balancierter. Tief, leise, komplex. Ein Sauvignon Blanc für Menschen, die Zwischentöne lieben.

Weinbeschreibung von Maximilian Kaindl

Biowein, GSTK

Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,7 g/l
EAN	9120139850176
EAN 6er Karton	9120139850183

Herkunft

Die Ried Welles zählt zu den höchstgelegenen Lagen im Weinbauort Gamlitz und reicht bis auf 515 Meter Seehöhe. Oberhalb der Nebelgrenze gelegen und stark den Winden ausgesetzt, bleiben Reben und Trauben auf natürliche Weise gesund. Das karge, alpine Schotterkonglomerat zwingt die Wurzeln tief in den Boden. Die Beeren sind besonders klein, würzig und aromatisch.

EMPFEHLUNG

Dekantiert und in großen Gläsern serviert, eröffnet sich die vielschichtige Aromenvielfalt des Ried Welles Sauvignon Blanc. Als Speisenbegleiter passt er gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Gemüse.

LAGERFÄHIGKEIT
2035+

Ausbau

Die perfekt gereiften Trauben wurden sorgsam per Hand gelesen und für 12 Stunden auf der Maische belassen um komplexe, vielschichtige Aromen zu erschließen. Danach vergor der Welles spontan in großen, traditionellen Eichenholzfässern und wurde über 30 Monate im Keller ausgebaut.

BESONDERHEITEN

Die Ausrichtung der Ried Welles nach Südosten 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: 97 P.