



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Auf den steilen Lagen des Saubergs wird seit Jahrhunderten Wein angebaut. Das Wissen um die Besonderheit dieser kalkhaltigen Konglomeratböden lebt durch jeden einzelnen Rebstock weiter und wird seit Generationen fort getragen. Alte Rebstöcke, altes Terroir und aufmerksame Handarbeit. Keine übertriebene Kellertechnik oder moderner Schnickschnack – alte Tradition zeitgenössisch interpretiert.



RIED SAUBERG „Tradition“ 94,5 Punkte A la Carte, 94 Punkte Wine Enthusiast Grüner Veltliner, Reserve 2019 **BIO**

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: Sauberg

Boden: kalkhaltiges Konglomerat, maritime Kalkablagerungen und Radiolarit

Alter der Reben: 50 +

Leser: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 12h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren im gebrauchten 500L Eichenfass aus Österreich

Ausbau: 11 Monate im gebrauchten Fass auf der Vollhefe

Analytik: 13,5 % vol., Restzucker 2,3 g/L, Säure 5,5 g/L

Optimale Genussreife: von 2020 bis 2029

Verkostnotiz: helle Farbe, ausgeprägte, vielschichtige Nase, Kamille, Kräuter, Verbene, kandierte Orange, körperreich, straff, lebendiger, eleganter Trinkfluss, feiner Schmelz und Frucht im Abgang, Potenzial, lang anhaltend (A la Carte). Ein perfekter Wein zum Reifen und perfekt für alle besonderen Momente!

Speisenbegleitung: Grüner Veltliner Sauberg Tradition ist durch seine mineralisch-würzige Struktur ein idealer Begleiter zu gebratenen und gesottenen Fleischgerichten. Würzige und deftige Gerichte unterstützt dieser Wein ebenso wie Gerichte der modernen internationalen Küche.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite