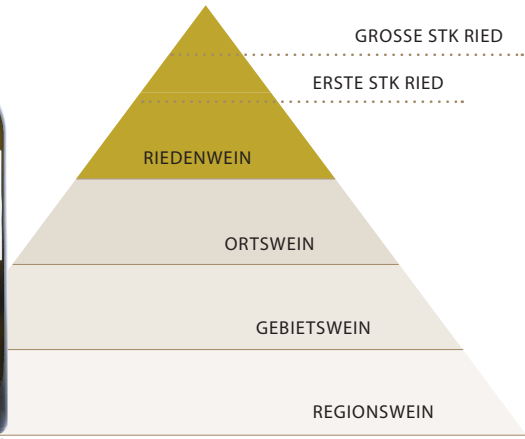


2017 Ried Kranachberg Reserve Sauvignon Blanc Große STK Ried

Alkohol 14,0 vol. %
Säure 6,4 g/l
Restzucker 1,1 g/l



Ried Kranachberg

- Kessellage mit süd-süd-östlicher Ausrichtung
- 490 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %
Nur in den besten Jahren gibt es eine Reserve vom Kranachberg. Dazu werden Trauben der ältesten Sauvignon Blanc Rebstöcke – zwischen 32 und 34 Jahren – aus einem Filet-Stück mitten am Hang vinifiziert. Die Trauben sind kleinbeerig. Säure, Gerbstoffe und Aromen sind besonders konzentriert.

Boden

Der Boden der Ried Kranachberg besteht aus durchlässigem, sandigem Schotter und drückt sich im Wein mit frischer, salziger Mineralik aus.

Jahrgang 2017

Das Weinjahr 2017 begann mit klaren, kalten Wintertagen, die die Böden durchfrieren ließen. Es folgte ein heißer, trockener Sommer, der zu einem frühzeitigen Erntebeginn Anfang September führte. Durch heftige Niederschläge in der zweiten Septemberhälfte wurde die Lese zu einem Wettlauf mit der Zeit. Die Trauben wurden auf Hochdruck gelesen, wodurch schließlich doch eine hervorragende Ernte eingebracht werden konnte.

Ausbau

Handlese. 20 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.
Der Ausbau erfolgte für über 30 Monate in 500-Liter-Fässern.

Kostnotiz

Der Wein ist puristisch, präzise, frisch, mit unglaublicher Finesse und Mineralität. Er zeigt eine tiefgründige, finessenreiche Nase, breites Aromageflecht und filigrane Kraft. Der Wein braucht viel Luft, danach zeigen sich Aromen von reifen Birnen, Zitronencreme und kühle Sternfrucht. Trotz reifer Aromen wirkt der Wein am Gaumen sehr verspielt und pointiert und zeigt auch Noten von Marillen und Wiesenkräuter. Mineralisches, sehr langes Finish.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dekantieren von Vorteil

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen, würzigen Fischgerichten sowie zu asiatischer Küche mit leichter Schärfe.

FP 96

