

RIEFRING THAL Sauvignon Blanc 2013

STIL In der Nase ausgeprägte Aromatik nach exotischen Früchten, Grapefruit, ein wenig Zitrus unterstützt von würzigen Aromen. Am Gaumen trocken mit einer lebendigen mineralischen Säurestruktur, intensiven Stachelbeeraromen und einem kräftigen Körper. Der lange Abgang wird von Fruchtextotik und Mineralität getragen.

HERKUNFT Auf den kargen Schieferböden der Lage Riefing Thal entstand eine ausdrucksstarke und spannende Interpretation des Sauvignon Blancs, der mit seinen intensiven Aromen und seiner kompakten Struktur begeistert.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Spontane Vergärung und 8-monatige Fasslagerung verleihen Fülle und Harmonie. Die Trauben wurden durch selektive Handlese Anfang Oktober 2013 geerntet. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im großen und kleinen Holzfass.

DATEN 14,0 % vol Alc.; 5,6 g/l Sre.; 2,3 g/l RZ
8 Monate im großen und kleinen Holz

