



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.



Sauberg Tradition 93 Punkte A la Carte, 92-94 Punkte Falstaff Grüner Veltliner 2016

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: Sauberg

Boden: kalkhaltiges Konglomerat

Alter der Reben: 50 +

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 12h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren im gebrauchten 500L Eichenfass aus Österreich

Ausbau: 10 Monate im gebrauchten Fass auf der Vollhefe

Analytik: 13,5 % vol., Restzucker 2,6 g/L, Säure 5,9 g/L

Optimale Genussreife: von 2017 bis 2025

Verkostnotiz: Intensive, vielschichtige Fruchtnoten, Pfirsich, Limette, Physalis, zart weißer Pfeffer, Kräuternoten, am Gaumen kräftiger Wein, markantes Frucht-Säure-Spiel, dicht und engmaschiges Finish, langer Nachhall, Grapefruit und pikant im Abgang (A la Carte)

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