

Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff

STK® Premier Cru



VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Situato in un'appartata conca montana a un'altitudine di 300 - 420 m s.l.m. con un orientamento sud-sud-est, il vigneto è rinomato per il suo terreno calcareo corallino sabbioso-limoso. Questo tipo di terreno è un'eredità dell'oceano Paratethys. La posizione unica del vigneto crea notti particolarmente fredde, che svolgono un ruolo cruciale nella creazione di vini eleganti con una nota erbacea-minerale distintiva e una salinità piccante. Le viti di questo Premier Cru hanno un'età di 35 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea. Questo vino viene successivamente affinato sulle sue fecce fini in botti di rovere per 24 mesi. Il vino viene imbottigliato non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Sauvignon si distingue per i suoi profondi aromi minerali e agrumati, uniti alla salinità del capperò e una punta di Ribes nero. Ricco di aromi minerali derivanti dal calcare, che si traducono in una lunga persistenza. Anche se può essere gustato giovane, si consiglia un ulteriore affinamento tra i 3 e i 5 anni per apprezzarne appieno il potenziale. Può inoltre affinare in modo straordinario fino a 20 anni in bottiglia. Vino da agricoltura biologica certificata.