

RIED WELLES Sauvignon Blanc 2021



Die perfekten Bedingungen auf der Ried Welles im Jahr 2021 brachten einen wunderbaren Wein voll intensiver Würze, ausdrucksstarker Mineralität und eleganter Frucht hervor:

In der Nase ausgeprägte Aromen von reifer dunkler Johannisbeere, weißen getrockneten Teeblättern sowie mineralische Noten. Der Körper ist vielschichtige und druckvoll, in Verbindung mit einer eleganten Säure und salzigem Spannungsbogen. Die komplexe, charakterstarke Anmutung des Weines setzen sich am Gaumen fort und münden in einem sehr langen Abgang. Ein besonderer Wein mit einem Reifepotential von 15 Jahren und mehr.

Biowein, GSTK

Alkoholgehalt 13,5 % Vol.

Restzucker 2 g/l

Säure 6,7 g/l

Herkunft

Seit 1937 in Familienbesitz, ist die Lage Welles unser größter Schatz. Der steile, den Winden ausgesetzte Weinberg liegt auf 450-510 Meter Seehöhe. Karges Schotterkonglomerat alpinen Ursprungs zwingt die Wurzeln der Stöcke tief ins Erdreich und lässt auf dem fordernden Hang mineralische Weine mit großer Lagerfähigkeit entstehen.

EMPFEHLUNG

Dekantiert und in großen Gläsern serviert, eröffnet sich die vielschichtige Aromenvielfalt des Ried Welles Sauvignon Blanc. Als Speisenbegleiter passt er gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Gemüse.

LAGERFÄHIGKEIT
2035+

Ausbau

Die perfekt gereiften Trauben wurden am 24. und 25. September sorgsam per Hand gelesen und für 12 Stunden auf der Maische belassen um komplexe, vielschichtige Aromen zu erschließen. Danach vergor der Welles spontan in großen, traditionellen Eichenholzfässern und wurde über 24 Monate im Keller ausgebaut.

BESONDERHEITEN

Die Ausrichtung der Ried Welles nach Südosten sorgt für eine rasche Abtrocknung des Morgentaus und schützt die Reben vor heißer Nachmittagssonne. Die Trauben können langsam reifen und so besonders würzige, vielschichtige Aromen entwickeln.

AUSZEICHNUNG
Gault&Millau: 19,5 P.