

Ried Kranachberg Sauvignon Blanc DAC

 , 750 ml

 Austria,

 9870015017



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.4 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Geflügelterrinen mit Roquefort und Birne (Geflügel)

Sautierter Kaisergranat auf geschmorten Trevisano mit Krustentier-
Bisque (Meeresfrüchte)

Knuspriger Schweinebauch mit Reismudeln, Salat und
Limettensalatsauce (Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2025

Informationen zum Wein

Die vollreifen Trauben stammen aus der Einzellage Ried Kranachberg. Die Ried erstreckt sich zwischen Gamlitz und Leutschach und ist primär mit Sauvignon Blanc bepflanzt, der auf 400 bis 500 Metern stehen und in kalkhaltigen Quarzsanden mit Helglimmer, Mangan und Eisen wurzelt. Nach 12 bis 16 Stunden Maischestandzeit erfolgte die spontane Gärung in Edelstahltanks auf 1,1 g/l Restzucker bei 6,4 g/l Säure, wo der Wein dann für 18 Monate auf der Feinhefe reifen durfte.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der Wein aus dieser ikonischen Lage wirkt reif und saftig und gleichzeitig behält er etwas Schlankes und eine wunderschöne Finesse. Es ist ein Wein aus einem großen Jahr, der Noten von reifen Birnen, Mango, ein wenig Papaya und gelber Kiwi offeriert. Dazu gibt es Anklänge von reifen Zitronen und Orangen, einen Hauch von Kräutern, Rauch und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein wahrer südsteierischer Grand Cru mit einer großartigen Tiefe, einem wunderschönen Volumen und einem ganz klassischen, eleganten, noblen Stil. Der Sauvignon bietet viel weißfleischige Frucht, wirkt steinig und kräuterwürzig, sorgt für einen feinen Grip am Gaumen und für eine vibrierende Säure, die pure Energie verströmt. Das ist ein Wein mit großem Druck. Ein straffer Sauvignon Blanc mit einer beeindruckenden Länge und großen Intensität, die erst nach Minuten verhallt.