

Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

PRIVAT
PRIVAT 2017

SAUVIGNON BLANC

5,6 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2022 – 2032+ TRINKREIFE

40 JAHR ALTE REBEN

Die Nachfrage nach unserem Privat Sauvignon Blanc 2017 FR ist so groß und die Stückzahl leider begrenzt. Bei Interesse bitte direkt bei uns per Mail anfragen.

Herzlichen Dank!

Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.

Weinlese

Überreife, teils eingeschrumpfte Beeren oder Traubenteile - zwar botrytisfrei, jedoch mit hohen Zuckerwerten - werden per Hand ausgelesen. Die natürlich konzentrierten Beeren werden schonend mit einer Stempelpresse gepresst und danach spontan in traditionellen kleinen Holzfässern vergoren. Diese Gärung dauert bis zu einem Jahr und manchmal auch länger. Diese belässt einen natürlichen Zuckerrest. Erst nach weiterer mehrmonatiger Ausbauzeit (36 Monate) im Edelstahltank und in kleinen Hozlfässern wird diese rare Auslese unfiltriert in die Flasche abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Nur in den herausragenden Jahren mit warmer, trockener Herbstwitterung kommen die Trauben jener Rebstöcke zu der gewünschten Überreife, die nahezu direkt auf dem kargen Opok unserer Rieden wurzeln.

Speisebegleiter

Passt zu kräftig gewürzten, asiatischen Speisen; bereitet aber auch als Solist große Gaumenfreude.

FALSTAFF
(98 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at