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



SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2020

ORTSWEIN

0,75 L INHALT
2,5 G/L RESTZUCKER
6,5 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
10 BIS 36 JAHR ALTE REBEN
2022 – 2027+ TRINKREIFE

Vielschichtiges Bukett nach Bohnenkraut, gelber Johannesbeere und einem Korb voller Zitrusfrüchten. Durch und durch vom Ehrenhausener Korallenkalk geprägt präsentiert sich der Gaumen mit ungemeiner Tiefe und salzigem Grip. Kühl und mit feiner ätherischer Frucht, sowie engmaschiger Struktur bleibt er kerzengerade im langen und würzigen Nachhall wirkend. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

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

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass,14 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 5 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Korallkalk und Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, Spargelgerichten und zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und mildem Curry.

FALSTAFF
(94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at