

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

BERGWEIN
SÜDSTEIERMARK DAC 2020

GEBIETSWEIN

6,3 G/L SÄURE B.A. WS

12,5% VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

3,4 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

Kühles, saftiges Bukett mit Aromen von Kafirlimette, getrockneten Kräutern und nassem Stein. Mit Luft auch Kreidestaub, Wiesenthymian und Salzzitrone. Am Gaumen salzig und linear verlaufend sowie umschmeichelt von einem gelben Fruchtschmelz und viel Extrakt. Der animierende Nachhall bleibt lange wirken. Ein Spiegelbild des südsteirischen Terroirs! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Traubensorte

Sauvignon Blanc: Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.
Welschriesling: Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe.
Lese und Traubenselektion per Hand. Entrappung und anschließend schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im Edelstahltank, fünfmonatiger Ausbau auf der
Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), aber auch kalkfreie Lehm-, Schluff- und Sandböden

Speisebegleiter

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

FALSTAFF
(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at