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



SAUVIGNON BLANC
GAMLITZ 2021

ORTSWEIN

5,8 G/L SÄURE B.A. WS
13 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
3,7 G/L RESTZUCKER
2023 – 2027+ TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS
10 BIS 20 JAHR ALTE REBEN

In der Nase präzise Aromen nach Pomelo, Aloe Vera und Brunnenkresse. Ebenso Anklänge nach gegrillten Melanzani, rosa Pfeffer und Dill. Am Gaumen kristallklar und einnehmend. Die sehr gut eingebundene Säure in Kombination mit einem charmanten Fruchtschmelz sorgen für ungemeines Trinkvergnügen. (*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 mit anschließendem 18 monatigem Ausbau zum Teil im traditionellen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank. Weitere 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Kristallin. Lehmanteil. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at