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



SAUVIGNON BLANC
WITSCHEINER HERRENBERG 2019

HISTORISCHER DOPPELBESITZ

6,4 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2023 – 2033+ TRINKREIFE
0,3 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS

Fokussiert. Grenzüberschreitend.

Kreidestaub, Aranzini, weiße Tropfenfrucht, Sanddorn, Traubig. Elegant, Straff, engmaschig, feiner Gerbstoff, fokussiert, kreidige Mineralität und unheimlich lang im Abgang.

— Gesamtproduktion: 740 Flaschen —

Zur Info: Aufgrund der geringen Stückzahl ist bei Onlinebestellungen nur 1 Flasche pro Bestellung möglich. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an: weingut@gross.at

oder Tel: +43 3453 2527

Falstaff: 97 Punkte
„Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach gelben Ringlotten, floraler Touch, etwas Jasmin, Weiße Johannisbeeren, Nuancen von Blütenhonig. Straff, elegant, weiße Frucht, grüner Apfel, finessenreicher Säurebogen, lebendig, zitronig-salziger Nachhall, ein animierender Speisenbegleiter.“

A la Carte: 96 Punkte
„Jugendliche Farbe, vielschichtig, Marille, Blütenhonig, Verbene, traubige Anklänge, körperreich, dicht und druckvoller Wein, lebendiger Trinkfluss, sehr aromatisch am Gaumen, exotische Frucht im Abgang, lang anhaltend, individueller Sauvignon blanc.“

James Suckling: 95 Punkte
„This extraordinary medium-bodied dry white combines a Burgundian textural complexity with the cool-climate vibrancy of the Steiermark. Great candied-citrus and wild-herb freshness, also notes of licorice. Intense chalky minerality at the tense and driving finish. A unique field blend from a steeply sloping, high-altitude site that straddles the Austrian-Slovenian border. Wild-fermented and matured for almost 4 years in large neutral oak. Sustainable. Unfiltered. Drink or hold.“

Traubensorte

Sauvignon blanc mit einem Anteil von ca. 10% Gelber Muskateller als Gemischter Satz gepflanzt – aufgrund des Alters der Rebstöcke tragen diese kleine konzentrierte Beeren.

Weinlese

Maischestandzeit 12-24h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfass (600lt). Ausbau rund 24 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach einem weiterem 21 monatigem Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im Juli 2023 unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Opok (Kalkmergel)
Pflanzjahr: 1963

Speisebegleiter

Harmoniert unter anderem zu intensiven Fischgerichten, sowie zu asiatisch gewürzten Speisen

GAULT & MILLAU	**FALSTAFF**	**A LA CARTE**	**JAMES SUCKLING**
(19,5/20)	(97 Punkte)	(96 Punkte)	(95 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at