

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

SAUVIGNON BLANC
SÜDSTEIERMARK DAC 2023

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT

12,5% VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

SCHRAUB VERSCHLUSS

23-52 JAHR ALTE REBEN

2024-2027+ TRINKREIFE

Glockenklare Sauvignon Blanc Würze. Zuckererbse, Küchenkräuter und Sprossen gepaart mit Salzzitrone und Aloe Vera in der Nase. Am Gaumen vielschichtig und mit vibrierender Frische. Grapefruit, Brennnesseltee und Feldgurkenschale bleiben lange haften. Ein Musterbeispiel an Sauvignon Blanc. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 92 Punkte
"Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Intensieve Frucht nach Weißen Johannisbeeren, stachelbeeren, floraler Touch, mineralisch unterlegter weißer Pfirsich. Straff, elegant, mit klarer Sortenaromatik ausgestattet, dezente Fruchtsüße, mineralischer Nachhal."

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, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, sechs Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden

Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.

FALSTAFF
(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at