

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

SAUVIGNON BLANC
EHRENHAUSEN 2022

ORTSWEIN

0,75 L INHALT
13,0 % VOL. ALKOHOL
1,4 G/L RESTZUCKER
6,5 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
12-38 JAHR ALTE REBEN
2024-2029+ TRINKREIFE

Clementine, Yuzu und etwas gelbe Johannisbeere zu Beginn im Duft. Kühle Noten wie Kreide und Thymian schwingen mit. Straff und engmaschig am Gaumen. Wieder viel Zitrusfrucht und durch und durch salin wirkend. Zieht einen von der ersten Sekunde an in seinen Bann. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 93 Punkte
"Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, reife Stachelbeere und Mango, zart nach Grapefrutzesten, mineralisch mit Orangen unterlegt. Komplex, engmaschig, weiße Frucht, rassige Struktur, Limettenzesten, straff und anhaftend, zeigt gute Länge, feinfruchtiger 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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass,12 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank. Unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Korallkalk und Kalkmergel (auch als Opok bekannt), 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
(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at