



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Verwerfen](#)

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2022

ORTSWEIN

6,3 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2,4 G/L RESTZUCKER

2024-2029+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

10 BIS 20 JAHR ALTE REBEN

Schmeichelnde Noten von roter Paprika, weißer Cassis und frischem Heu strömen aus dem Glas. Am Gaumen rosa Pfirsich, schwarze Johannisbeere und Pfefferkraut. Saftige Säurestruktur in Balance mit elegantem Schmelz sorgen für wenig Trinkwiderstand. Cheers! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 93 Punkte

„Helles Goldgelb, silberreflexe. Zart floral unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Limettenzest. Komplex, straff, engmaschig, weiße Frucht, lebendige Säurestruktur, grüner Apfel und Stachelbeeren, salziger Nachhal, ein anregender Speisebegleiter.“



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. Lehmantel. Kalkfrei.



Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.



FALSTAFF

(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at